DISPOSIZIONI SANITARIE GENERALI – AMBIENTE - SICUREZZA E IGIENE DEL LAVORO

Sanità Regionale e Locale - Norme generali - Igiene del lavoro

SOMMARIO

NOTE

TESTO

ALLEGATO A) ALL'ART. 3.1.6. LETTERA B)

ELENCO 1

TITOLO IV - IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE - INDICE.

- § -

NOTE

Il testo del presente regolamento è stato aggiornato al 1° maggio 1985, con Delibera della giunta regionale 7 maggio 1985, n. 52097.

Titolo III: il titolo è stato così aggiornato con Deliberazione della Giunta Regionale n. 4/45266 del 25 luglio 1989.

Titolo IV: il titolo è stato così aggiornato con Deliberazione della Giunta Regionale n. 5/33946 del 16 marzo 1993.

- § -

TESTO

Premessa.

Il regolamento Locale di Igiene detta norme integrative e complementari alla legislazione nazionale e regionale in materia di igiene, adeguando le disposizioni generali alle particolari condizioni locali, giusto il disposto dell'art. 344 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27/7/34, n.1265.

La Giunta Regionale predispone Il Regolamento d'Igiene- tipo ed i successivi aggiornamenti (art. 53 L.R. 64/81).

Il Comitato di Gestione dell'Ente Responsabile dei servizi di zona (di seguito denominato E.R.) formula all'Assemblea la proposta del Regolamento Locale di Igiene-tipo per i Comuni compresi nella propria zona socio-sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 3 della Legge regionale 30 Novembre 1984, n. 61.

L'Assemblea di ciascun E.R. approva il Regolamento Locale di Igiene-tipo e le eventuali modifiche ed aggiornamenti.

La delibera di approvazione è sottoposta al controllo ai sensi dell'art. 25 della L.R. 35/80. Sulla base del Regolamento dell'E.R. il Consiglio Comunale adotta il Regolamento Comunale d'Igiene che verrà sottoposto al controllo di legittimità (Comitato Regionale di Controllo), previo parere di merito del Comitato di Gestione dell'E.R. di appartenenza, ai sensi dell'art. 24 della L.R. 39/80.

In caso di eventuali inadempienze, valgono i poteri di surroga come specificati dall'art. 3 della L.R. 61/84. A monte della proposta di normativa contenuta nel presente Regolamento-tipo si ritiene utile fornire alcuni chiarimenti relativi alla intera impostazione che si è voluta dare allo stesso documento che, in concreto oltre a dover rappresentare per gli organi tecnici di vigilanza e per gli amministratori uno strumento di agile consultazione e di aggiornamento per un puntuale controllo della sua applicazione, dovrebbe costituire uno strumento di informazione per gli operatori e per tutti i cittadini sull'intero complesso di norme e dei livelli di competenza degli Enti Locali (Comuni e E.R.).

In base a tali considerazioni e nel rispetto delle previsioni di legge vigenti, la Giunta Regionale ha ritenuto opportuno che la normativa proposta contenesse appositamente sia una parte sulla regolamentazione delle attività e dei servizi che dovrebbe costituire regolamento proprio di competenza dell'Associazione dei Comuni - E.R. - sia la parte più propriamente normativa di specifica competenza del singolo Consiglio Comunale. Resta inteso che per le parti costituenti regolamentazione propria dell'E.R. che nel testo sono indicate mediante asterisco, i Comuni potranno intervenire solo nel momento formativo della decisione secondo le modalità di partecipazione e consultazione previste dalla legislazione regionale e dagli statuti dei singoli E.R., mentre nel momento della deliberazione di adozione del Regolamento Comunale i singoli Consigli Comunali di queste parti dovranno solamente prenderne atto in quanto decisioni di competenza dell'E.R. Pertanto tutte le parti contrassegnate con asterisco costituiranno regolamentazione propria interna dell'E.R. e non dovranno essere oggetto di approvazione da parte dei Consigli Comunali che si limiteranno a recepirle, specificando nell'atto deliberativo che trattasi di sole indicazioni che non hanno valore normativo o dispositivo ai fini del Regolamento Locale di Igiene.

Le indicazioni su esposte riguardano principalmente il Titolo I ove si sono appositamente previsti i vari livelli di competenza sia amministrativa che tecnica, nonché le modalità organizzative e di esercizio dell'organo tecnico (USSL - Servizio n.1) per l'espletamento delle attività sia di specifica competenza del suo Ente Gestore (E.R.) che di supporto all'Autorità Comunale.

Per quanto concerne il Titolo II, oltre alle indicazioni su esposte, occorre segnalare che nella normativa proposta sono state inserite disposizioni che trovano il loro fondamento legislativo in progetti di Legge regionali in via di approvazione. Resta inteso che con l'approvazione di tali p.d.l. le parti interessate del Regolamento dovranno essere tempestivamente adeguate ed aggiornate qualora i testi definitivi delle leggi si dimostreranno incompatibili con la normativa regolamentare proposta.

Al fine di assicurare la facilità e la tempestività dell'aggiornamento che interessa comunque l'intero Regolamento, si è prevista una impostazione tipografica editoriale appositamente predisposta per accogliere modifiche ed integrazioni.

Per quanto concerne il Titolo III, Igiene Edilizia o Igiene degli ambienti confinati, si vuole cogliere l'occasione, nell'ambito delle funzioni di indirizzo e coordinamento propri dell'Autorità Regionale, per richiamare l'attenzione degli Enti locali periferici (Comuni, Comunità Montane, Associazioni di Comuni) su alcuni aspetti della materia.

Come noto infatti i Comuni, a norma dell'art. 33 della Legge 1150/42, devono dotarsi di Regolamento Edilizio, che deve contenere norme nelle materie previste dallo stesso articolo, ivi comprese quelle concernenti gli aspetti igienico-sanitari (punto 9), in armonia con le disposizioni del Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934 n.1265. Norme sull'igiene del suolo e delle abitazioni sono peraltro obbligatoriamente da inserire nei Regolamenti Comunali di Igiene ai sensi degli artt. 344 e 218 del T.U.LL.SS. 1265/34 e pertanto l'armonia e l'uniformità dei due strumenti di regolamentazione locale diventa fondamentale. Si rende perciò indispensabile che la normativa di igiene edilizia proposta, ed in particolare quella dei capitoli 1, 2, 3, 4, 5, 6, 10, 11 venga recepita dai Comuni o nel Regolamento di Igiene o nel Regolamento Edilizio, facendo in modo che un Regolamento contenga tutta la normativa in forma estesa e l'altro faccia esplicito richiamo ad esso cosicché ogni modifica dell'uno diventi automaticamente valida anche per l'altro. In questo modo si eviterà il rischio di avere riferimenti difformi e/o contraddittori e per superare la difficoltà di avere o usare strumenti incompleti si farà opportuno uso di allegati. Resta inteso comunque che eventuali successive modifiche interessano entrambi i Regolamenti e dovranno quindi essere adottate nel rispetto delle procedure formali e delle competenze in fase istruttoria, di approvazione e di controllo, previsti per entrambi gli strumenti.

Si ricorda che il Regolamento Edilizio viene adottato con delibera del Consiglio Comunale previo parere della Commissione Edilizia e dell'Organo Tecnico dell'E.R. dei servizi di zona e che su di esso deve, prima dell'approvazione da parte della Giunta Regionale, essere acquisito l'obbligatorio parere già del Consiglio Provinciale di Sanità (art. 11 D.P. 257/71, art. 36 Legge 1150/42) ora del Comitato di Gestione dell'E.R. (art. 24 L.R. 39/80).

Corre pure l'obbligo di richiamare l'attenzione dei Comuni al fatto che all'E.R. sono state trasferite alte competenze già del Medico Provinciale e del Consiglio Provinciale di Sanità ed in particolare l'espressione dei pareri obbligatori nelle materie previste dal citato art. 11 del D.P.R. 257/71 nonché sui progetti delle opere di cui all'art. 228 del T.U.LL.SS. 1265/34 (acquedotti, fognature, ospedali, cimiteri, mattatoi e opere igieniche di ogni genere di Enti Pubblici) come modificato dalla Legge 595/59. Peraltro, a questo proposito, corre l'obbligo di richiamare l'art. 20 della L.R. 64/81 che dando attuazione all'art. 20, lettera f) della Legge 833/78 con una innovazione sostanziale rispetto il precedente sistema di controllo finale ha introdotto un principio di partecipazione attiva all'E.R. nella fase di formazione degli strumenti urbanistici generali intendendosi per tali il Piano Regolatore Generale, il Programma di Fabbricazione e le relative norme di attuazione e varianti.

È opportuno comunque che analoga procedura venga adottata per qualsiasi intervento di programmazione urbanistica che riguardi a gestione del territorio comunale o intercomunale.

Questa innovazione comunque nulla pregiudica in merito ai controlli finali ed alle procedure autorizzative regionali. Fermo restando comunque che gli atti regionali di approvazione sono complessivi ed esaustivi, per cui non occorre nessun altro parere e/o controllo successivo, si ritiene opportuno che con l'atto di trasmissione alla Regione per l'approvazione degli strumenti di regolamentazione urbanistica adottati, venga allegato,

oltre il parere tecnico propositivo espresso dai competenti organi dell'USSL in fase preliminare, anche il parere sull'atto adottato espresso dal Comitato di Gestione dell'E.R., nelle veci del soppresso Consiglio Provinciale di Sanità, ai sensi dell'art. 230 del T.U.LL.SS. 1265/34 ed agli effetti delle verifiche di compatibilità di cui alla lettera f) dell'art. 20 della Legge 833/78.

Da ultimo si richiama l'attenzione sulla vigenza delle recenti disposizioni dettate in materia di controllo dell'attività urbanistico edilizia con a Legge 28 febbraio 1985, n. 47 che introducono elementi di innovazione e di interesse specifico del settore e che, con ogni probabilità, anche in relazione alle previste norme regionali di attuazione, potrebbero interessare anche l'organo tecnico addetto alla verifica e al controllo oltre che le competenze amministrative. Ci si riferisce in particolare al nuovo regime autorizzativo previsto per alcune categorie di opere quali quelle di cui all'art. 26; ad alcune innovazioni previste dall'art. 35 penultimo comma (anche se riferito alle sole costruzioni interessate dal condono edilizio), nonché alle disposizioni di cui all'ultimo comma dell'art. 4.

Anche per questo settore, non appena verrà approvata la prevista normativa regionale, attuativa della Legge 47/85, si provvederà tempestivamente a fornire gli aggiornamenti del caso.

Per le motivazioni di carattere generale già espresse, e cioè per la necessità di fornire uno strumento il più possibile completo, sia a livelli di indicazioni e riferimenti normativi sia di puntuale conoscenza dei rispettivi organi competenti, il Titolo IV già puntualmente ed esaustivamente trattato dalla varie Leggi e Regolamenti Statali vigenti, piuttosto che organizzato verso un rimando a tale legislazione è stato impostato talvolta anche ad una ripetizione pedissequa della normativa: ciò alla scopo di consentire una lettura consequenziale della normativa nonché per chiarire i vari livelli di articolazione delle competenze tecniche ed amministrative.

Rispetto a precedenti proposte nel presente Regolamento Locale dell'Igiene- tipo sono riportate in appendice alcune disposizioni finali contenenti indicazioni sulle sanzioni derivanti dall'applicazione del Regolamento nonché sull'entrata in vigore dello stesso. Data l'importanza del problema relativo alla previsione di una proposta di Regolamento Locale di Igiene "tipo" contenente norme da valere sia per l'E.R. che per il Comune e considerato che i rispettivi atti deliberativi di adozione dei singoli Enti dovranno approvare solo le parti di propria competenza, si ribadiscono alcune indicazioni su cui occorre porre la massima attenzione. Tutti gli articoli contrassegnati con asterisco dovrebbero costituire regolamentazione propria dell'E.R.: essi non sono pertanto oggetto di approvazione da parte dei Consigli Comunali che potranno recepirli, nell'atto deliberativo di adozione del proprio Regolamento, come presa d'atto.

Viceversa, tutti gli articoli non contrassegnati da asterisco costituiscono Regolamento "tipo" dell'E.R. e regolamentazione propria del Comune; essi sono pertanto oggetto di approvazione da parte dell'Assemblea dell'E.R. e da parte dei Consigli Comunali.

Il Regolamento "tipo" approvato dalla Giunta Regionale costituisce indirizzo per gli E.R. e pertanto nell'andare ad approvare nelle loro Assemblee il Regolamento "tipo" le Associazioni dei Comuni dovranno ad esso far riferimento non in modo acritico dovendo adeguare quanto proposto alle effettive situazioni locali ed ai propri programmi.

Analogamente il Regolamento "tipo" dell'Associazione dei Comuni costituisce indirizzo e riferimento per i Regolamenti Comunali di Igiene che i singoli Consigli andranno ad approvare in piena autonomia e con la precisa indicazione che la conformità i Regolamenti "tipo" non avvenga in modo tacito o acritico dovendo il Comune esercitare una propria

specifica competenza con riferimento precipuo alla situazione ed all'interesse della collettività locale.

Resta inteso comunque che nelle procedure di approvazione dovranno essere rispettati i tempi ed i modi previsti dall'art. 3 della L.R. 61/84 e nell'atto deliberativo della Giunta Regionale e ciò anche al fine di non dar luogo al ricorso ai meccanismi di surroga previsti che costituirebbero comunque una rinuncia ad esercitare proprie competenze con conseguenze sicuramente non utili agli effetti di una efficace tutela della collettività rappresentata.

TITOLO I - DISPOSIZIONI GENERALI.

CAPITOLO 1 - NORME GENERALI.

**1.1.1. Competenze amministrative dell'Ente Responsabile dei servizi di zona (E.R.).*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Il Comitato di Gestione e il suo Presidente si avvalgono del Servizio Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro di cui all'art. 3 della Legge regionale 11 aprile 1980, n. 39, di seguito denominato Servizio n.1.

Il Responsabile del Servizio n.1 esercita in proprio le competenze amministrative previste dal presente Regolamento in quanto ne sia delegato ai sensi dell'art. 2, 3° comma, del Regolamento Regionale 14 agosto 1981, n. 2.

1.1.2. Competenze del sindaco.

Il Sindaco esercita le attribuzioni di cui all'art. 12 della Legge regionale 26 ottobre 1981, n. 64 e successive modifiche ed integrazioni, avvalendosi, sulla base di procedure concordate con l'ufficio di direzione della USSL, del Servizio n.1.

**1.1.3. Competenze del Servizio n.1 dell'USSL.*

Il Servizio n.1, istituito e regolamentato ai sensi dell'art. 5 del Regolamento Regionale n. 2/81, provvede a tutte le prestazioni tecniche di competenza dell'Ente Responsabile dei servizi di zona, di seguito denominato E.R., fermi restando i compiti specifici dei Presidi Multinazionali di Igiene e Prevenzione (P.M.I.P.) per quanto previsto dalle disposizioni regionali vigenti.

Ai sensi dell'art. 6 della L.R. 64/81 tutte le attività di vigilanza in materia di igiene e sanità pubblica, già esercitate dall'Ufficiale Sanitario e dal Medico Provinciale, sono svolte di norma dal Servizio n.1 dell'USSL.

**1.1.4. Direzione e responsabilità del Servizio n.1 dell'USSL.*

Il Servizio n.1 della USSL esercita le poprie competenze tecniche in piena autonomia e senza livelli gerarchici che non siano gli organi di amministrazione dell'E.R.

Il Servizio opera sotto la direzione del Responsabile del Servizio i cui compiti, mansioni e funzioni sono previsti negli artt. 2, 3, 4 del Regolamento Regionale n. 2 del 14/8/1981 e in specifici atti del competente Organo dell'E.R. Il Responsabile del Servizio n.1 formula,

tramite l'Ufficio di Direzione, al Presidente del Comitato di Gestione dell'E.R., le proposte per l'adozione dei necessari provvedimenti.

**1.1.5. Rapporti del Servizio n.1 con altri Servizi e Presidi della USSL*

Il Servizio n.1 opera costantemente in stretta collaborazione con gli altri Servizi della USSL per assicurare il perseguimento degli obiettivi del Servizio Sanitario Nazionale: allo scopo il Servizio n.1 informa, tramite l'Ufficio di Direzione, gli altri Servizi sul proprio operato e sui propri programmi.

Il Servizio n.1 assicura a tutte le strutture operative dell'USSL la propria collaborazione affinché, anche nel perseguimento degli obiettivi degli altri Servizi, il fine ed il metodo della prevenzione primaria abbiano la dovuta rilevanza e continuità.

Il Servizio n.1 o proprie Unità Operative, può costituirsi in dipartimento con altre Unità Operative di altri Servizi deputati ad interventi di igiene e sanità pubblica, sulla base dei piani e programmi della USSL oltreché delle indicazioni del Piano Sanitario Regionale o di apposite leggi regionali.

Il Servizio n.1, oltre che della collaborazione degli altri Servizi dell'USSL si avvale del P.M.I.P., e per la parte di competenza anche delle Unità Operative Ospedaliere di medicina del lavoro del bacino di riferimento per l'esercizio di funzioni operative, tecniche, analitiche ed ispettive in materie ed attività che non possono essere svolte direttamente.

**1.1.6. Operatività a livello distrettuale.*

A livello distrettuale, il Servizio n.1, tramite propri operatori funzionalmente addetti all'équipe distrettuale e con la collaborazione ed integrazione degli operatori di altri Servizi dell'USSL, operanti nel distretto, deve assicurare l'espletamento delle prestazioni previste dall'art. 10 della L.R. 64/81.

1.1.7. Collaborazione con gli uffici comunali.

Ai sensi dell'art. 23 della L.R. 39/80 gli uffici comunali, nell'ambito delle rispettive competenze e delle disponibilità di servizio, su richiesta del Responsabile del Servizio n.1, assicureranno la massima collaborazione agli operatori del Servizio per lo svolgimento dei propri compiti, forniranno tempestivamente tutta la documentazione, i dati informativi e conoscitivi richiesti, segnaleranno al Servizio tutte le situazioni, i fatti e gli atti, attinenti le materie di competenza dello stesso Servizio.

CAPITOLO 2 - VIGILANZA IGIENICO-SANITARIA.

**1.2.1. Funzioni di Polizia Giudiziaria.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5

dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

L'elenco del personale tecnico dell'USSL che esercita funzioni di ispezione in materia di igiene e tutela ambientale e che, nell'esercizio di tali funzioni, riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, sarà, a cura del Presidente dell'E.R. trasmesso al Presidente della Giunta Regionale per il riconoscimento formale della qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ai sensi dell'art. 57 della L.R. 64/81, come modificata dalla L.R.61/84.

L'esercizio delle funzioni da parte degli operatori tecnici con la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria include, ai sensi de[gli artt. 219 e seguenti]ll'art. 57 del C.P.P., anche i provvedimenti urgenti nella materia di competenza tra i quali il sequestro cautelativo di sostanze destinate all'alimentazione, oltre alla diffida, all'ordine verbale contingente ed urgente, all'obbligo del rapporto all'Autorità Giudiziaria.

Nel caso dell'adozione di tali provvedimenti, il personale con funzioni di vigilanza dovrà formalizzarli subito per iscritto e darne immediata comunicazione al Responsabile del Servizio e, tramite esso, all'Ufficio di Direzione dell'USSL.

**1.2.2. Incompatibilità.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Il personale addetto ai Servizi di Ispezione e vigilanza, oltre agli obblighi derivanti dal rapporto di pubblico impiego, deve astenersi da:

1) esercitare direttamente o indirettamente per proprio o altrui conto, qualsiasi commercio o industria soggetti a tale sorveglianza.

2) comunicare i risultati o le conclusioni delle ispezioni e delle perizie a persone estranee, assicurando il rigoroso rispetto del segreto d'ufficio e, se del caso, del segreto professionale.

3) Instaurare rapporti economici per prestazioni professionali con privati e/o istituzioni della propria USSL soggetti a vigilanza del Servizio.

CAPITOLO 3 - ATTIVITÀ INFORMATIVA.

**1.3.1. Raccolta dati.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Spetta al Servizio n.1 raccogliere dati, promuovere ed espletare indagini epidemiologiche e di valutazione dello stato sanitario della popolazione. In particolare dovranno essere costantemente tenuti aggiornati i dati relativi all'attività del Servizio, alla situazione demografica, alle condizioni di salute della popolazione e allo stato dell'ambiente sulla base dei moduli e questionari predisposti dai competenti Servizi regionali.

**1.3.2. Mappe di rischio.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dl Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Lo stesso Servizio n.1 sulla base dei dati raccolti dovrà, in collaborazione con gli altri Servizi dell'USSL, predisporre mappe sui rischi da lavoro e sui rischi ambientali. Dovrà inoltre annualmente compilare una relazione sanitaria, in cui oltre all'esposizione e la valutazione di tali dati, dovrà essere riferita l'attività svolta dal Servizio.

**1.3.3. Collaborazione Uffici comunali e distrettuali.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Per i compiti di cui agli artt. 1.3.1. e 1.3.2. gli operatori del distretto, avvalendosi anche delle strutture comunali competenti, dovranno raccogliere e fornire tutti i dati igienico-sanitari e ambientali richiesti dal Servizio n.1, fatti salvi gli obblighi di legge ed il rispetto del segreto professionale e di ufficio.

**1.3.4. Pubblicità dei dati.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

I dati raccolti ed elaborati dal Servizio dovranno essere trasmessi ai competenti servizi che verranno indicati dalle Autorità regionali ed essere accessibili a tutti gli organi della pubblica Amministrazione che ne facciano richiesta tramite l'Ufficio di Direzione dell'USSL.

Tutti i dati saranno inoltre trasmessi all'organo di gestione dei Servizi di zona che ne curerà, nelle forme e nei modi più opportuni, la massima diffusione alla popolazione.

CAPITOLO 4 - ESERCIZIO DELLE FUNZIONI DI PREVENZIONE E CONTROLLO DELLE MALATTIE INFETTIVE E PARASSITARIE.

1.4.1. Attività di prevenzione e profilassi malattie infettive.

Il Servizio n.1 cura su tutto il territorio di competenza che vengano attuate le leggi vigenti in materia di prevenzione e profilassi delle malattie infettive e parassitarie, in particolare per quanto riguarda le seguenti attività:

a) denuncia - segnalazione;

b) provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria;

c) trasporto di malati infetti o sospetti;

d) disinfezione e disinfestazione;

e) profilassi delle malattie esotiche;

f) profilassi delle malattie infettive e diffusive trasmissibili all'uomo.

Misure antirabbiche;

g) vaccinazioni;

h) accertamenti e controlli.

Denuncia.

1.4.2. Obbligo e segnalazione.

Ai sensi delle leggi vigenti (Art. 254 T.U.LL.SS.) chiunque esercitando una professione sanitaria o una professione sanitaria ausiliaria venga a conoscenza nel territorio in cui opera di un caso di malattia infettiva o parassitaria, accertata o sospetta, deve farne sollecita segnalazione al Servizio n.1 e coadiuvare l'autorità sanitaria nell'approntamento ed esecuzione delle misure igieniche necessarie (Art. 256 T.U.LL.SS.).

1.4.3. Estensione dell'obbligo di segnalazione.

L'obbligo di segnalazione compete nei casi previsti dalla legge anche ai Direttori di scuole, collegi, istituti di ricovero e di cura, industrie, opifici, ai proprietari e conduttori di vaccherie, latterie e agli albergatori ed affitta-camere, ai titolari di esercizi alimentari (ristoranti, depositi all'ingrosso), ai Direttori di piscine ed impianti sportivi, per i casi di malattie infettive e parassitarie che si verifichino nelle rispettive collettività.

1.4.4. Denuncia.

Nel caso l'accertamento di una malattia di cui all'art. 1.4.5. sia fatto da un medico, questi ha l'obbligo di inoltrare denuncia su apposito modulo che dovrà essere stampato a cura dell'USSL. Nei casi in cui venga effettuato il ricovero ospedaliero la denuncia su modulo sarà effettuata dal medico ospedaliero.

Le denuncie vanno inoltrate al Servizio n.1 che essendo responsabile della sorveglianza epidemiologica del territorio assicurerà il proprio intervento ai fini di controllo e di collaborazione col medico curante. Qualora successivamente all'inoltro della denuncia intervenga una modificazione della diagnosi, questa andrà tempestivamente segnalata al Servizio n.1 dell'USSL.

1.4.5. Malattie infettive soggette a denuncia.

L'elenco delle malattie infettive per cui è previsto l'obbligo della denuncia, ai sensi dell'art. 254 T.U.LL.SS. è quello approvato con D.M. 5 luglio 1975 e successive modifiche, cui vanno aggiunte la malattia di Lassa, la febbre di Marbürg e tutte le reazioni postvaccinali. Per queste ultime la segnalazione va eseguita seguendo le istruzioni regionali.

1.4.6. Registrazione e trasmissione delle denuncie.

Il personale addetto al Servizio n.1 compila la scheda di denuncia di malattia infettiva predisposta dalla Regione (Allegato 1).

Tale scheda è composta di due fogli: il primo va inviato al Servizio Igiene Pubblica della Regione, il secondo è trattenuto dal Servizio n.1 che se ne potrà avvalere per una eventuale elaborazione a livello locale. Nel caso di pazienti residenti in Comune non facente parte dell'USSL sarà compito del Servizio n.1 segnalare il caso al Comune di residenza che dovrà provvedere alla trasmissione della denuncia.

Provvedimenti e misure di vigilanza igienico-sanitaria.

1.4.7. Provvedimenti urgenti.

Il medico che osserva un caso di malattia infettiva accertata o sospetta, deve provvedere all'effettuazione di tutte le misure necessarie onde prevenirne la diffusione fornire alle persone conviventi le istruzioni e le informazioni del caso, provvedere, ove necessario, alla contumacia o all'isolamento a domicilio o in ambiente ospedaliero.

Per l'attuazione dei provvedimenti sopra descritti, il sanitario si avvale della collaborazione del Servizio n.1 e si attiene ai protocolli comportamentali per la gestione del malato sospetto infettivo, disposti in sede regionale e nazionale.

1.4.8. Inchiesta epidemiologica ed interventi successivi.

Il Servizio n.1 ricevuta la denuncia di un caso di malattia infettiva a rilevanza epidemiologica, esegue un'indagine volta ad accertare la natura e le origini della malattia, e a rilevare le condizioni della abitazione ovvero dell'ambiente di lavoro: provvede alla raccolta, ove occorra, del materiale patologico da inviare al P.M.I.P. e/o U.O. del Presidio Ospedaliero interessato, territorialmente competenti: con gli stessi dovrà tenere uno stretto rapporto fornendo tempestivamente tutte le notizie utili all'accertamento e ad eventuali interventi da effettuarsi a cura dello stesso P.M.I.P. e/o U.O. del Presidio ospedaliero interessati; valuta assieme al medico curante ed in relazione alle condizioni ambientali ed alla pericolosità della malattia, se vada effettuato il ricovero e/o l'isolamento in ambiente ospedaliero; si accerta che il personale di assistenza ed i conviventi rispettino le misure di profilassi e di comportamento previste.

Tutti gli interventi di cui al presente articolo dovranno uniformarsi agli schemi comportamentali stabiliti dai competenti Organi regionali.

1.4.9. Trasporto di ammalati infetti o sospetti.

Il trasporto di ammalati infetti o sospetti va eseguito di norma con autolettighe.

Qualora venga usato mezzo pubblico o privato ne va fatta comunicazione al Servizio n.1 che deciderà anche in quali casi sottoporre i mezzi trasportatori a procedimento di disinfezione o disinfestazione. Le Associazioni autorizzate ai sensi del successivo art. 1.7.13 al trasporto di malati sono obbligate ad assicurare il trasporto su inchiesta del Responsabile del Servizio n.1 che disporrà, se del caso, le precauzioni da adottare e gli eventuali necessari provvedimenti di disinfezione o disinfestazione.

Disinfezione - Disinfestazione - Derattizzazione.

1.4.10. Competenze del Servizio n.1 dell'USSL.

La decisione di effettuare operazioni di disinfezione, disinfestazione, derattizzazione è di competenza del Servizio n.1, che ne cura l'esecuzione direttamente o avvalendosi del P.M.I.P. (Centro Profilattico).

Per particolari esigenze, o a richiesta dell'interessato, è consentito che tali interventi vengano eseguiti da ditte private autorizzate sotto il diretto controllo del Servizio n.1 dell'USSL.

Necessità e modalità vengono stabilite in relazione alle modalità di eliminazione, trasmissione e resistenza nell'ambiente degli agenti patogeni e della biologia dei parassiti.

1.4.11. Obbligo della disinfezione - disinfestazione.

Ogni qualvolta ritenuto necessario da parte del Servizio n.1, vengono eseguite obbligatoriamente da disinfezione e la disinfestazione di istituti di cura e ricovero pubblici e privati, alberghi, locande, teatri, cinema, mezzi pubblici di trasporto ed in genere di tutti gli ambienti di uso collettivo è fatto divieto di asportare vestiario od oggetti dai locali prima che le operazioni di disinfezione siano state eseguite.

È vietata la vendita e l'affitto di abiti, costumi ed effetti di uso personale, di qualunque genere, usati, senza che essi siano stati sottoposti a procedimento di disinfezione.

Sono esenti dalla disinfezione, salvo diverso giudizio del Servizio competente, gli abiti che sono stati sottoposti a lavatura a secco, in ciclo chiuso, mediante trattamento con adeguati prodotti e successiva essiccazione a caldo.

Le attività di disinfezione devono essere svolte, a cura dei proprietari, almeno una volta all'anno, di regola nei mesi da marzo a giugno, in tutti gli esercizi e depositi dove si trovano, a qualunque titolo, prodotti alimentari e bevande, in tutte le fabbriche dove si lavorano prodotti organici suscettibili di attirare le mosche, nei depositi e nelle raccolte di materiale putrescente, nei luoghi ove sono depositati rifiuti delle abitazioni, nelle stalle ed altri ricoveri per animali.

Tali attività vanno inoltre eseguite in caso di presenza di scarafaggi ed altri insetti in qualsiasi edificio, in ogni periodo dell'anno.

Nell'uso ed impiego di insetticidi dotati di potere tossico nei confronti dell'uomo e degli animali a sangue caldo, è necessario osservare le cautele indicate dalle istruzioni che accompagnano ciascun prodotto, in modo da eliminare ogni possibile inconveniente.

1.4.12 Interventi di derattizzazione.

Quando per la presenza di ratti e topi, accertata in un edificio, od in una zona, possa temersi un danno alla salute pubblica, il Responsabile del Servizio dispone le necessarie operazioni di derattizzazione da ripetersi periodicamente. Qualora vengano usate esche, esse non devono essere accessibili all'uomo ed agli animali domestici.

I ratti catturati o uccisi durante le operazioni di derattizzazione potranno essere tenuti a disposizione per i controlli necessari.

Quando si tratti di macelli o stabilimenti alimentari, con Servizio veterinario a carattere continuativo, il provvedimento va concordato con il Servizio di medicina veterinaria dell'USSL.

1.4.13. Avviso.

Gli abitanti delle case e gli utilizzatori degli ambienti e dei luoghi sottoposti ad interventi di derattizzazione, disinfezione e disinfestazione, devono essere tempestivamente informati dei motivi, della data delle operazioni, e delle cautele da prendere a tutela delle persone e delle cose.

In base alla Legge n. 638 del 2 dicembre 1975, sono soggetti a denuncia i casi di intossicazione da antiparassitari.

1.4.14. Prodotti impiegati.

I prodotti usati per le operazioni di cui sopra devono essere registrati presso il Ministero della Sanità come Presidi medico-chirurgici secondo le modalità stabilite dall'art. 189 del R.D. n.1265/34 e dal R.D. n.3112/28 e successive modificazioni. Quando in particolare si faccia ricorso all'impiego di gas tossici, devono essere rispettate le norme di cui all'apposito regolamento (R.D. n.147/27 e successive modifiche).

Le imprese pubbliche o private che intendono impiegare i prodotti di cui al comma precedente, devono darne comunicazione al responsabile del Servizio n.

1 ed attenersi alle modalità d'uso stabilite dallo stesso. Esse devono inoltre comunicare il nominativo del responsabile delle operazioni.

1.4.15. Protezione degli addetti .

Nel corso delle operazioni di disinfestazione e derattizzazione gli addetti devono essere dotati di idonei mezzi di protezione.

1.4.16. Controlli.

Il Responsabile del Servizio n.1 dell'USSL può disporre nel corso dell'impiego di prodotti disinfettanti e disinfestanti, accertamenti sulle rispondenze della composizione e delle condizioni d'impiego a quanto previsto dalle relative registrazioni.

1.4.17. Oneri del proprietari.

Tutti gli interventi di disinfezione e derattizzazione vengono effettuati a cura e spese dei proprietari degli edifici e dei terreni in cui hanno luogo o di chi ne ha l'effettiva disponibilità.

Gli interventi sui beni demaniali (strade, fognatura, ecc.) sono a carico degli Enti proprietari.

Restano a carico dell'E.R. gli interventi che per loro natura non appaiono riferibili ad immobili determinati, come nel caso dell'aria e dell'acqua.

Qualora i proprietari non eseguano le disinfezioni, disinfestazioni e derattizzazioni, prescritte dal Responsabile del Servizio n.1, secondo quanto previsto nei precedenti artt. 1.4.11. e 1.4.12., l'E.R. provvede direttamente, o avvalendosi del P.M.I.P., o di ditta privata specializzata, e trasmette la nota delle spese al Sindaco competente che la rende esecutiva, udito l'interessato, e la rimette all'esattore che ne fa la riscossione nelle forme e con i privilegi determinati dalle leggi sulla riscossione delle imposte dirette.

1.4.18. Profilassi delle malattie esotiche.

Fermi restando i provvedimenti di cui agli articoli precedenti, nel caso di malattie diffusive sottoposte al Regolamento Sanitario Internazionale e comunque ogni qualvolta si verifichi un caso accertato o sospetto di malattia infettiva d'importazione, dovrà essere data immediata comunicazione al Servizio n.1 e da questo al Servizio Igiene Pubblica della Regione.

Profilassi delle malattie infettive e diffusive degli animali, trasmissibili all'uomo. Misure antirabbiche.

1.4.19. Collaborazione fra Servizi dell'USSL.

Il Sevizio n.1 collabora con il Servizio di Medicina Veterinaria nella prevenzione delle malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo e nella attuazione delle misure atte ad impedirne la diffusione.

Ai sensi dell'art. 5 del Regolamento di Polizia Veterinaria n. 320 dell'8 febbraio 1954, il Servizio di Medicina Veterinaria segnala al Servizio n.1 le notifiche pervenute di malattie infettive e parassitarie degli animali trasmissibili all'uomo.

1.4.20. Segnalazione di morsicatura.

Quando un cane, un gatto o altro animale capace di trasmettere la rabbia morsichi una persona, deve essere fatta denuncia sia dal proprietario detentore dell'animale, sia dal medico curante che ha assistito la persona, al Servizio n.1 che provvede:

a) a segnalare l'animale morsicatore al Servizio di Medicina Veterinaria qualora non già fatto dalla Unità operativa di Pronto soccorso del Presidio ospedaliero, per le osservazioni e gli accertamenti previsti dal Regolamento di Polizia Veterinaria;

b) all'eventuale trattamento profilattico del morsicato.

1.4.21. Misure preventive.

A cura dei proprietari i cani circolanti per le vie o in latro luogo aperto al pubblico devono portare, se non condotti al guinzaglio, idonea museruola.

Nei locali pubblici e nei pubblici mezzi di trasporto, i cani devono portare la museruola o devono essere tenuti al guinzaglio; possono essere tenuti senza museruola i cani pastori e da caccia quando siano rispettivamente utilizzati per la guardia delle greggi e per la caccia, nonché i cani delle Forze Armate e della Polizia utilizzati per servizio.

I cani devono essere muniti i idoneo collare con le indicazioni anagrafiche del proprietario facilmente leggibili.

Vaccinazioni.

1.4.22. Competenze del Servizio n.1 dell'USSL.

Le vaccinazioni obbligatorie e facoltative sono eseguite dai Servizi dell'USSL o dai Medici convenzionati o privati sotto il controllo ed il coordinamento del Servizio n.1 (art. 3 della L.R. 64/81).

Le vaccinazioni obbligatorie vengono praticate secondo le norme stabilite da apposite leggi e regolamenti: allo scopo il Servizio annualmente redige e diffonde con apposita circolare le norme, le procedure ed il calendario delle vaccinazioni, ne dà informazione con comunicazione personale ai genitori dei vaccinandi per i minori, ne cura l'esecuzione registrando i dati ed assicurando la certificazione.

1.4.23. Esenzioni.

Su autorizzazione del Responsabile del Servizio n.1 dell'USSL, possono essere esentati temporaneamente o permanentemente dalle vaccinazioni coloro che siano in condizioni fisiche tali da non poter assoggettarvisi senza danno.

1.4.24. Interventi contingenti.

Su disposizione del Responsabile del Servizio n.1 possono essere attuati interventi di immunizzazione attiva e passiva a carattere contingente, in relazione a situazioni epidemiologiche locali.

1.4.25. Comunicazione delle vaccinazioni effettuate.

Tutti i sanitari che eseguono comunque vaccinazioni hanno l'obbligo di darne comunicazione, per iscritto, al Servizio n.1 per la registrazione delle vaccinazioni praticate, indicando per ogni soggetto i dati anagrafici, il domicilio, il tipo do vaccino adoperato e nome della ditta produttrice, numero della serie di fabbricazione, data di scadenza e del controllo dello Stato, nonché la data in cui sono state eseguite.

1.4.26. Dati anagrafici.

L'Ufficio dello Stato Civile comunale trasmette mensilmente al Servizio n.1 i dati anagrafici di ogni nato.

Lo stesso Ufficio trasmette parimenti, ogni mese, al Servizio n.1 l'elenco, corredato dalle generalità, degli immigrati, degli emigrati e dei deceduti di età inferiore ai 15 anni.

1.4.7. Registrazione dei dati vaccinali.

Presso il Servizio n.1 è tenuta nota in apposite schede delle vaccinazioni eseguite.

Oltre alla scheda personale conservata a cura del Servizio n.1 ciascun utente deve essere dotato di apposito tesserino riportante i dati sommari delle vaccinazioni effettuate.

1.4.28. Certificazione.

Nessun minore può essere ammesso a frequentare l'asilo nido, la scuola materna, le scuole d'obbligo e le altre collettività, se non dimostra con apposito certificato rilasciato dall'USSL, in cui risiede, di aver ottemperato alle vaccinazioni prescritte, o di essere stato autorizzato all'esenzione per i motivi di cui all'art. 1.4.23. del presente regolamento.

I Direttori di scuole, istituti e altre collettività che accolgono minori, sono responsabili dell'osservanza di detta norma: la certificazione relativa deve essere conservata nella scuola e/o collettività, di regola nella cartella sanitaria individuale, ed esibita ad ogni richiesta dei competenti organi di controllo.

Nell'espletamento di tali funzioni i responsabili della collettività si avvalgono della collaborazione degli operatori del Servizio Sanitario, che operano nella collettività.

1.4.29 Controlli e richiami.

Il Servizio n.1 controlla periodicamente lo stato vaccinale della popolazione nel territorio di competenza e provvede a richiamare gli eventuali renitenti agli obblighi vaccinali previsti dalle leggi vigenti.

1.4.30. Accertamenti ed interventi obbligatori per la prevenzione e la profilassi della malattie infettive.

Devono essere obbligatoriamente eseguiti:

a) controllo di idoneità sanitaria per gli alimentaristi ai sensi della legge 283/62, art. 14, per il personale addetto alla preparazione, manipolazione, trasporto, distribuzione e vendita di alimenti solidi e/o liquidi. I controlli devono essere eseguiti annualmente, a cura delle aziende, presso gli Uffici del Servizio n.1 dell'USSL.

La visita medica ed i connessi accertamenti sono eseguiti secondo le modalità previste al Titolo IV del presente Regolamento.

Quanto sopra vale anche per il personale impiegato negli stabilimenti termali e di produzione di acqua minerale naturale e artificiale e per gli addetti al trattamento delle acque potabili, per quanto riguarda le attività di captazione, preparazione e distribuzione.

b) Controlli sanitari ai sensi del D.P.R. n. 264/61 art. 10, per tutto il personale a qualunque titolo impiegato in scuole ed istituti di ogni ordine e grado, da eseguirsi entro 30 giorni dall'assunzione in Servizio e ripetuti almeno ogni 2 anni: tali controlli consistono in visita medica escludente malattie contagiose e diffusive e nel test tubercolinico che qualora risultasse positivo dovrà essere seguito da accertamento radiologico.

Per il personale addetto ai servizi di cucina e refezione la vista dovrà comprendere annualmente anche gli accertamenti di cui al punto a).

c) Controlli sanitari preventivi agli operatori sanitari ai sensi del D.P.R. 130/69 e del D.P.R. 25 giugno 1983, n. 348 e successive modifiche e integrazioni.

d) Vaccinazione antitubercolare per soggetti cutinegativi ai sensi della legge 1088/70, art. 10; figli di personale di assistenza in servizio presso Ospedali sanatoriali; addetti ad Ospedali e Case di cura; studenti in medicina, militari.

e) Vaccinazione antitifica, obbligatoria ai sensi del D.C.G. del 2 dicembre 1936 e dell'art. 38 del D.P.R. 327/80, per personale di assistenza, di cucina, di lavanderia e di pulizia di Ospedali e Case di cura, sia pubblici che privati, per addetti ai servizi di disinfezione, trasporto ammalati, per addetti a lavanderie pubbliche, per addetti ai Servizi di acquedotto e di raccolta, trattamento e distribuzione del latte, nonché per gli alimentaristi.

f) Vaccinazione antitetanica, ai sensi della legge 292/63 e D.P.R. n.1301/65 e successivi decreti per le categorie in essi previste.

g) Vaccinazioni obbligatorie della prima infanzia (antitetanica, antidifterica, antipoliomielitica) previste dalla legislazione nazionale vigente, fermo restando il carattere facoltativo per le campagne di vaccinazione promosse dalla Regione Lombardia o dall'USSL.

1.4.31. Responsabilità e controllo degli interventi obbligatori.

Ferme restando le responsabilità individuali dei singoli interessati e/o di chi esercita la patria potestà in caso di minore, qualora vi sia inadempienza alle norme di cui al precedente articolo, è fatto divieto ai Responsabili dei luoghi (aziende, istituti, enti, ecc.) in cui si svolgono le attività richiamate, di assumere o di accogliere il personale soggetto agli interventi sanitari obbligatori di cui all'articolo precedente, senza la preventiva acquisizione della documentazione attestante il rispetto di tali obblighi o l'autorizzazione all'esenzione di cui all'art. 1.4.23.

I Responsabili di cui al precedente comma hanno altresì l'obbligo di provvedere affinché, ove siano previsti, i controlli successivi ed i richiami vengano effettuati regolarmente con l'acquisizione di documentazione comprovante.

Il servizio n.1 dell'USSL si riserva l'effettuazione di controlli e di sopralluoghi in qualsiasi momento, onde accertare il rispetto delle norme stabilite.

CAPITOLO 5 - ESERCIZIO DI ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE FARMACIE.

**1.5.1. Competenze.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Ai sensi degli artt. 5 e 9 della L.R. n. 46/83 contenente "norme per l'esercizio delle funzioni in materia farmaceutica e di vigilanza sulle farmacie", l'E.R. assicura la vigilanza igienico-sanitaria sulle farmacie tramite l'Ufficio Farmaceutico dell'USSL ed il Servizio n.1, secondo criteri e modalità organizzative stabiliti dall'Ufficio di Direzione della USSL.

**1.5.2. Periodicità delle ispezioni.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Nel corso di ciascun biennio ogni farmacia deve essere ispezionata almeno una volta da apposita Commissione dell'USSL costituita e funzionante ai sensi del già citato art. 5 della L.R. n. 46/83.

1.5.3. Inadempienze - diffide - decadenze.

Le farmacie sono tenute al pieno rispetto delle norme vigenti.

Nel caso in cui siano state riscontrate violazioni, il titolare è diffidato dal Presidente del Comitato di Gestione dell'E.R. ad adottare le necessarie misure entro un termine rapportato alla situazione specifica; decorso tale termine infruttuosamente, il Presidente della Giunta regionale, su proposta del Comitato di Gestione, dichiara la decadenza dell'autorizzazione.

**1.5.4. Disposizioni urgenti.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Qualora nel corso dell'ispezione l'ispettore, che riveste la qualifica di Ufficiale di Polizia Giudiziaria, ravvisi situazioni di pericolo, provvede immediatamente a rimuoverle impartendo le opportune disposizioni al Responsabile della farmacia, assicurandosi della loro esecuzione; di tali provvedimenti, fermo restando ogni altro obbligo, darà tempestiva segnalazione agli organi dell'E.R..

CAPITOLO 6 - ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI POLIZIA MORTUARIA.

1.6.1. Competenze.

Ferme restando le competenze del Prefetto ai sensi degli artt. 25, 26, 27, 102 del D.P.R. 803/75 e quelle del Sindaco di cui all'art. 12 delle Leggi regionali 64-65/81, come modificato dalla L. n. 61/84, tutte le funzioni in materia di Polizia Mortuaria spettano all'E.R..

1.6.2. Normativa di riferimento.

Nell'esercizio di tali funzioni deve essere assicurato il rigoroso rispetto delle norme di Regolamento di Polizia Mortuaria di cui al D.P.R. 803/75, cui, peraltro anche i Regolamenti locali di Polizia Mortuaria e Cimiteriali devono uniformarsi.

**1.6.3. Attività necroscopica.*

L'attività necroscopica di cui all'art. 4 del D.P.R. 803/75, viene svolta da sanitari dipendenti dall'USSL, di norma a rapporto di lavoro a tempo pieno o che comunque non svolgano attività di tipo privatistico nell'USSL. Tali operatori, ancorché funzionalmente assegnati ad altri Servizi ed Unità Operative, nell'espletamento delle funzioni di medicina necroscopica rispondono al Responsabile del Servizio n.1.

1.6.4. Costruzione di tombe private e loculi.

Per la costruzione di tombe private e loculi si applica in fase autorizzativa la normale procedura per le pratiche edilizie, fermo restando che le norme costruttive sono quelle stabilite dal D.P.R. 803/75: in particolare è fatto divieto alla costruzione di loculi sovrapposti senza il previsto spazio libero per il diretto accesso dei feretri.

1.6.5. Lavori nel cimitero.

La manutenzione e l'ordine del cimitero sono affidati al custode che ne risponde anche al Responsabile del Servizio n.1. Di ogni lavoro in corso deve tenersi opportuna registrazione e durante i lavori devono essere osservate, oltre che le norme di sicurezza, anche le necessarie cautele al fine di assicurare il decoro la riservatezza e la tranquillità del luogo.

Durante i lavori è proibita comunque ogni manomissione anche solo temporanea dello stato e della funzionalità dei vialetti che devono essere sempre regolarmente mantenuti puliti.

1.6.6. Riduzione aree di rispetto.

Le competenze in materia di Polizia Mortuaria già del Medico Provinciale sono esercitate dall'E.R.

Spetta a tale Ente decretare la riduzione delle fasce di rispetto di cui all'art. 338 del T.U.LL.SS. 1265/34 e successive modificazioni previa delibera dei Consigli Comunali interessati, motivata da esigenze di ampliamento dei cimiteri e qualora non ostino impedimenti di natura igienico-sanitaria.

1.6.7. Richiami normativi.

Ad integrazione e parziale modifica del D.P.R. 803/75 si richiama la validità delle seguenti disposizioni:

- D.P.R. 627/81 sullo spessore delle tavole delle casse di legno (25 mm in ogni punto).

- Sentenza TAR Lazio 718/77 e Consiglio di Stato 960/79 che legittimano l'applicazione alle casse mortuarie delle speciali valvole autorizzate con provvedimenti ministeriali.

- Circolare ministeriale n. 400/49 del 19 giugno 1978 sulle dimensioni dei monumenti funebri delle tombe a inumazione (2/3 della superficie).

- LL.RR. 64 e 65/81 in particolare per le previsioni di cui all'art. 8, come modificato dalla L.R. 61/84, che detta norme sulla composizione della Commissione prevista dal D.P.R. 803/75.

1.6.8. Comunicazione e registrazione dati mortalità.

Ai sensi dell'ultimo comma dell'art.1 del D.P.R. 803/75, presso il Servizio n.1, a cura dei Comuni interessati dovrà essere conservato e tenuto aggiornato un registro con l'elenco dei deceduti nell'anno e relativa causa di morte.

A tale scopo gli Uffici dello stato civile dei Comuni della zona sanitaria devono far pervenire al Servizio n.1 mensilmente l'elenco dei deceduti fra la popolazione residente con relativa causa della morte (Allegato 2).

Tale elenco è riferito alla popolazione residente e non alla popolazione presente per la quale valgono le disposizioni vigenti in materia. Gli Uffici dello stato civile dei Comuni di residenza devono richiedere ai Comuni in cui si è verificato il decesso i dati occorrenti utilizzando l'apposito modulo (Allegato 3).

CAPITOLO 7 - ESERCIZIO DELL'ATTIVITÀ DI VIGILANZA SULLE PROFESSIONI ED ARTI SANITARIE.

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

1.7.1. Ambiti dell'attività di vigilanza .

Ai sensi degli artt. 2-3 della L.R. 64/81 competente all'E.R. la vigilanza ed il controllo sulle attività sanitarie.

La vigilanza sulle professioni ed arti sanitarie si articola in accertamenti preventivi, atti autorizzativi e controlli periodici sulle persone e sulle istituzioni e strutture sanitarie che esercitano attività sanitarie o finalizzate comunque alla tutela della salute.

1.7.2. Figure soggette a vigilanza.

La vigilanza sulle persone che svolgono attività sanitaria si esercita nei confronti di:

a) esercenti la professione sanitaria di medico-chirurgo, veterinario, farmacista, odontoiatra e protesista dentario (D.P.R. n.135/80), biologo, limitatamente all'attività di analisi biologiche (legge 396/67 - legge 349/77);

b) esercenti la professione sanitaria ausiliaria di ostetrica, assistente sanitario, infermiere professionale, vigilatrice d'infanzia e professioni assimilate, massaggiatore e massofisioterapista cieco, fisioterapista;

c) esercenti arti ausiliarie delle professioni sanitarie di odontotecnico, ottico, meccanico ortopedico ed ernista, infermiere generico, massaggiatore, puericultrice, tecnico di radiologia medica, erborista, dietista, castrino, manisalco.

1.7.3. Istituzioni sanitarie soggette a vigilanza.

La vigilanza sulle istituzioni e strutture private a carattere sanitario si esercita nei confronti di:

a) Ambulatori medici e veterinari;

b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico e Centri prelievo (L.R. 79/80);

c) Presidi di diagnostica strumentale;

d) Case di cura;

e) Presidi per cure fisiche di ogni specie;

f) Servizi residenziali tutelari (comunità alloggio e case protette).

1.7.4. Obbligo della registrazione dei titoli.

Chiunque intenda esercitare, anche temporaneamente nel territorio dell'USSL, sia privatamente che come dipendente di istituzioni pubbliche, una delle attività previste al precedente art. 1.7.2. deve dimostrare al competente Servizio n.1 il possesso di requisiti e fare registrare, ai sensi delle leggi e regolamenti vigenti, il relativo diploma e/o titolo di abilitazione, nonché depositare la propria firma presso il Servizio n.1 prima dell'inizio dell'attività.

Per gli adempimenti sopra indicati il Responabile del Servizio n.1 curerà per conto di ciascuno dei Comuni dell'USSL la tenuta di un apposito registro ove provvederà ad annotare quanto previsto al comma precedente e gli estremi di iscrizione all'albo professionale per i soggetti a tale obbligo.

Il registro è pubblico e può essere visionato da chiunque lo richieda; i soggetti di cui al primo comma sono tenuti a procedere al rinnovo del deposito della firma almeno ogni quinquennio; in tale occasione e ad ogni richiesta il Responsabile del Servizio è tenuto a relazionare a tutti i sindaci ed all'E.R. sulla situazione degli esercenti di cui al primo comma.

1.7.5. Obbligo di registrazione dei parti e degli aborti.

Le ostetriche, oltre ad ottemperare a quanto previsto dal D.P.R. 7 marzo 1975, n.163, e dal D.M. 15 settembre 1975 devono annotare i parti e gli aborti nei registri separati, che sono loro forniti dall'E.R., fatte salve eventuali modifiche apportate con leggi. Entrambi i registri devono essere presentati dall'ostetrica, alla fine di ciascun mese, al Responsabile del Servizio n.1 che vi appone il proprio visto. Alla fine di ciascun anno l'ostetrica consegna i due registri al Responsabile del Servizio n.1 dell'USSL.

Il contenuto del registro dei parti e di quello degli aborti deve rimanere segreto. Ai fini dell'art. 11 della legge 194/78, nel registro degli aborti non va fatta menzione dell'identità della donna.

1.7.6. Certificato di assistenza al parto.

Il parto deve essere assistito da un'ostetrica o da un medico-chirurgo e qualora, per forza maggiore, ne sia mancata la presenza al momento della nascita, il padre o altra persona che abbia assistito al parto ha l'obbligo di promuovere l'intervento di uno dei predetti sanitari nel più breve tempo possibile o comunque non oltre dodici ore.

In ogni caso l'ostetrica o il medico chirurgo devono redigere apposito certificato di assistenza che deve essere presentato al Servizio n.1 da una delle persone tenute a fare dichiarazione di nascita.

1.7.7. Denuncia dei nati immaturi e delle malformazioni.

I medici chirurghi e le ostetriche che abbiano prestato assistenza durante il parto devono denunciare al Servizio n.1 entro due giorni dal parto e sul modello di Stato approvato con D.C.G. del 28 dicembre 1941, la nascita di ogni nato malformato nonché segnalare sollecitamente gli immaturi e i deboli vitali per il ricovero (Allegato 4).

1.7.8. Rispetto delle norme deontologiche e di legge.

Tutti gli operatori di cui al precedente art. 1.7.2. devono, nell'esercizio della loro attività, applicare con cura e diligenza le norme tecniche e scientifiche della loro disciplina cui sono tenuti costantemente ad aggiornarsi. Devono altresì rispettare le norme deontologiche loro spettanti ed ottemperare a tutti gli obblighi che leggi e norme loro attribuiscono.

1.7.9. Vendita presidi medico-chirurgici.

La licenza di commercio per la vendita di strumenti, apparecchi o altri prodotti speciali ai sensi dell'art. 6 del R.D. 31 maggio 1928 n.1334, viene rilasciata dal Sindaco, salve le previsioni della legge 26/71, previo parere favorevole rilasciato dal Responsabile del Servizio n.1 dell'USSL.

È proibito l'esercizio su suolo pubblico e comunque all'aperto delle operazioni relative alle arti sanitarie e la vendita in forma ambulante di Presidi medico-chirurgici e di strumenti, apparecchi o sostanze medicamentose od annunziate come tali, tanto di uso interno che esterno.

1.7.10. Autorizzazione sanitaria.

Nessuno può aprire e mantenere in esercizio un'istituzione o una struttura a carattere sanitario di cui al precedente art. 1.7.3. senza la speciale autorizzazione, già prevista dalle norme del Titolo II, Capitolo VI, del T.U.LL.SS. n.1265/34, rilasciata dall'Autorità Sanitaria, come di seguito specificato, che costituisce condizione indispensabile e preventiva all'inizio dell'attività e al rilascio di eventuali autorizzazioni amministrative comunali laddove previste.

Tali istituzioni e strutture devono possedere i requisiti igienico-sanitari e strutturali previsti dalle leggi vigenti e dalle norme del Titlo III del presente Regolamento locale di igiene.

1.7.11. Domanda di autorizzazione sanitaria.

Chiunque intenda aprire e gestire, ampliare, trasferire n altra sede una istituzione o una struttura sanitaria di cui all'art. 1.7.3., o comunque variare le condizioni esistenti fermo restando la facoltà di una richiesta diretta all'Autorità competente per i casi in cui essa sia identificata in Organi sovrazonali, deve inoltrare domanda al Sindaco per le eventuali autorizzazioni comunali ed al Presidente dell'E.R. per la speciale autorizzazione di cui all'articolo precedente.

La domanda deve essere completa di:

a) generalità del titolare o del rappresentante legale se il richiedente è persona giuridica;

b) tipo di istituzione che si intende aprire, ampliare, trasformare o trasferire;

c) ubicazione;

d) denominazione della medesima;

e) generalità, titoli professionali, accademici e di studio del direttore responsabile;

f) numero e qualifiche del personale.

Alla domanda debbono essere allegati:

- planimetria dei locali in scala 1:100 datata e corredata da una relazione tecnico-illustrativa sulla destinazione dei locali medesimi;

- elenco degli impianti ed attrezzature di cui si intende dotare la struttura;

- copia dell'atto costitutivo, se il richiedente è persona giuridica;

- dichiarazione a firma autenticata nelle forme di legge, di accettazione dell'incarico e della conseguente responsabilità da parte del direttore designato;

- certificato di iscrizione alla Camera di commercio, qualora si tratti di ditta gestita individualmente o in forma societaria;

- documentazione comprovante i titoli professionali, accademici e di studio del direttore e del personale sanitario operante nella struttura;

- licenze d'uso dei locali.

**1.7.12. Istruttoria.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientate e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Il Presidente dell'E.R. dispone l'esecuzione, da parte del Servizio n.1, dell'ispezione tecnica della istituzione o struttura che deve aver luogo entro 30 giorni dalla presentazione della domanda: dispone altresì perché entro i successivi 30 giorni il Comitato di Gestione esprima il parere già di competenza dei Consigli Provinciali di Sanità, ai sensi dell'art. 24 della L.R. 39/80, per i casi ove tale parere fosse obbligatoriamente previsto.

1.7.13. Determinazioni successive.

Le procedure autorizzative si differenziano successivamente nel seguente modo:

a) ambulatori medici e veterinari: si intendono per tali, strutture direttamente accessibili al pubblico, dotate di propria autonomia ed individualità strutturale, ove vengono eseguite prestazioni mediche e veterinarie di prevenzione, di diagnostica, cura e riabilitazione. Tra essi vanno compresi gli ambulatori di cui i medici devono dotarsi per accedere alla convenzione unica nazionale col S.S.N. ed esclusi gli studi privati dei singoli professionisti, senza dipendenti e che non presentino affisse targhe pubblicitarie, che ne consentano la pubblica individuazione ed il libero accesso.

Sulla base del risultato dell'ispezione tecnica, accertata la rispondenza delle strutture ai requisiti previsti, il competente organo amministrativo dell'E.R. assume direttamente le determinazioni del caso.

b) Laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico: si seguono le procedure previste dalla L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.

c) Altri presidi di diagnostica strumentale non compresi e regolamentati dalla L.R. n. 79/80: la procedura autorizzativa è la stessa di cui al punto a), previa acquisizione preventiva anche dei pareri della Commissione di cui all'art. 89 del D.P.R. n.185/64 ve ne ricorrano il caso e/o l'opportunità.

d) Stabilimenti termali idroterapici, Centri o Ambulatori o Gabinetti ove si pratichino attività nel settore della riabilitazione, o cure fisiche di ogni specie (ivi comprese ionoforesi, elettrodiatermocoagulazione, saune, lampade a raggi, magnetoterapia ed altre attività che implichino apparecchi elettromedicali); la domanda corredata dai risultati dell'ispezione tecnica e del parere del Comitato di Gestione viene inoltrata al Settore Sanità ed Igiene della Regione, ai sensi del D.P.G.R. n. 945 del 20 novembre 1981, sin quando la competenza non sia trasferita all'E.R.

In tal caso si procederà come per il punto c) e) Case di cura e luoghi di ricovero privati: la domanda viene trasmessa al Settore Sanità e Igiene della Regione.

f) Servizi residenziali tutelari: la domanda di autorizzazione viene trasmessa ai competenti Organi regionali.

Nel caso di richiesta di autorizzazione per funzionamento di Centri trasfusionali fissi e/o mobili, per servizio di trasporto di alati con autolettighe, le domande inoltrate al Presidente dell'E.R. e istruite tramite l'ispezione tecnica al Servizio n.1 e parere del Comitato di Gestione, vanno trasmesse al Settore Sanità ed Igiene della Regione per il rilascio dell'autorizzazione.

1.7.14. Direzione e responsabilità sanitaria.

Le Istituzioni e Strutture sanitarie di cui agli articoli precedenti, fatta eccezione per i laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico per cui valgono le norme dell'art. 8 della L.R. 79/80, devono essere diretti da un medico-chirurgo.

Il direttore sanitario è responsabile:

a) dell'organizzazione tecnico-funzionale e del buon funzionamento dei servizi igienico-sanitari;

b) dell'assegnazione ai singoli Servizi del personale sanitario, tecnico e paramedico che deve essere fornito dei titoli indispensabili per l'esercizio delle singole attività professionali;

c) del controllo del funzionamento delle apparecchiature diagnostiche e terapeutiche installate nel complesso sanitario;

d) del rispetto delle nome di tutela degli operatori contro i rischi derivanti dalla specifica attività;

e) del controllo dei Servizi, in particolare di quelli di disinfezione e di sterilizzazione;

f) della registrazione, trascrizione ed archiviazione dei referti;

g) delle segnalazioni obbligatorie previste dalle vigenti disposizioni di legge;

h) della vigilanza sull'applicazione delle vigenti disposizioni in materia di Presidi diagnostici, curativi e riabilitativi.

1.7.15. Archiviazione e conservazione dei dati.

I responsabili delle Istituzioni e Strutture sanitarie di cui al presente capitolo sono tenuti a registrare e conservare i risultati delle prestazioni effettuate:

1) per le prestazioni degli ambulatori medici fintanto sussista il rapporto fiduciario.

2) Per le prestazioni dei laboratori di analisi mediche a scopo diagnostico nel rispetto della L.R. 79/80 e successive modificazioni e integrazioni.

3) Per le altre prestazioni di diagnostica strumentale almeno un anno, fatte salve quelle di medicina nucleare in vivo e di radiodiagnostica che vanno conservate per 20 anni.

4) Per le prestazioni di cure fisiche di ogni specie per tre anni almeno.

5) Per i ricoveri in Istituzioni sanitarie, fermo restando gli obblighi dei precedenti punti, la documentazione clinica va conservata per almeno un decennio.

1.7.16. Pubblicità sanitaria.

Fatte salve le norme vigenti in materia e le competenze di Autorità sovraordinate (Ministero della Sanità-Regione), ogni forma di pubblicità sanitaria o di pubblicità delle Istituzioni e Strutture di cui al presente capitolo è soggetta ad apposita preventiva autorizzazione rilasciata dall'E.R. in cui ha sede l'istituzione sanitaria in oggetto, previo parere del Responsabile del Servizio n.1 e dell'Ordine o Collegio professionale territorialmente competente.

Per ottenere l'autorizzazione di cui sopra, il richiedente deve presentare domanda, con allegato nulla-osta dei competenti Uffici comunali, ove occorra, e con precisato il testo, disegno o fotografia del messaggio, nonché di ogni altro dato eventualmente richiesto dal Responsabile del Servizio n.1.

Nella pubblicità sanitaria è fatto divieto di incentivare il consumismo sanitario; per gli studi professionali la pubblicità a mezzo targhe dovrà fare riferimento esclusivo al nome del sanitario, alla sua qualifica e specializzazione usando titoli accademici riconosciuti.

Sono esclusi dalle presenti disposizioni gli avvisi di pubblica utilità ai fini di informazioni.

1.7.17. Ispezioni.

Al fine di esercitare la vigilanza igienico-sanitaria, le Istituzioni e le Strutture di cui all'art. 1.7.3. sono ispezionate ogni anno, ed in ogni caso se ne avvisi l'opportunità, dal Servizio n.1 dell'USSL.

Di ogni ispezione verrà redatto apposito verbale di cui verrà rilasciata copia al titolare delle istituzioni e strutture ispezionate e che sarà trasmesso al Presidente dell'E.R.: in caso di strutture pubbliche il Servizio n.1 può avvalersi o delegare di volta in volta operatori dei Servizi dell'USSL.

1.7.18. Diffida e revoca dell'autorizzazione sanitaria Indipendentemente dalle sanzioni previste dal T.U.LL.SS. 1265/34, in caso di accertata inadempienza alle norme vigenti o alle condizioni espresse nell'atto autorizzativo, l'autorità competente al rilascio della speciale autorizzazione può diffidare il titolare dell'Istituzione o Struttura sanitaria, ad eliminarle entro un congruo termine.

Trascorso detto termine, ovvero immediatamente, qualora sia necessario provvedere d'urgenza, la stessa autorità revoca la speciale autorizzazione ed ordina la chiusura temporanea della istituzione o struttura o la sospensione dell'attività che ha dato luogo a rilievi fino a quando non vengano rimosse le cause che hanno determinato il provvedimento.

CAPITOLO 8 - MEDICINA LEGALE. CERTIFICAZIONI NELL'INTERESSE DELLA COLLETTIVITÀ.

1.8.1. Competenze.

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

La certificazione individuale a tutela della salute della collettività, gli accertamenti di Polizia Mortuaria e le prestazioni medico-legali, già svolte dai Medici Provinciali e dagli Ufficiali sanitari, sono funzioni dell'E.R.

che ne assicura lo svolgimento tramite gli operatori dei competenti Servizi, preferibilmente a rapporto di impiego a tempo pieno.

Restano comunque salve le competenze e gli obblighi di tutti gli operatori sanitari e dei Servizi di assistenza di base e di assistenza specialistica intra ed extra ospedaliera per l'esercizio di funzioni di medicina legale espressamente loro attribuite da leggi e norme.

Le funzioni medico-legali relative agli accertamenti di controllo per l'invalidità temporanea dei lavoratori dipendenti sono esercitate dall'USSL tramite il competente Servizio nelle forme, modi e procedure previste nella delibera della Giunta regionale n. 20711, del 5 ottobre 1982.

**1.8.2. Accertamenti collegiali.*

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative e di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai ciechi civili e sordomuti sono svolte dall'USSL nel rispetto di quanto stabilito dalla L.R. n. 9 del 5 febbraio 1982 e successive modifiche ed integrazioni e dalle relative circolari applicative.

Le attività medico-legali che richiedono accertamenti collegiali per cui non siano previsti specifici organi e che sono di competenza dell'E.R. sono svolte di regola dalla Commissione di cui al precedente comma.

**1.8.3. Accertamenti di invalidità.*

Le attività collegiali per l'accertamento dell'invalidità permanente da cause lavorative e di servizio, dell'invalidità civile, nonché gli accertamenti relativi ai cechi civili e sordomuti sono svolte dall'USSL nel rispetto di quanto stabilito dalla L.R. n. 9 del 5 febbraio 1982 e successive modifiche ed integrazioni, nonché dalle relative circolari applicative.

**1.8.4. Accertamenti di idoneità alla guida.*

Le attività di accertamento della idoneità o inidoneità alla guida di autoveicoli e natanti vengono svolte dai medici del Servizio n.1 di regola a tempo pieno e appositamente a ciò incaricati.

Tali accertamenti sono svolti esclusivamente nelle sedi della USSL secondo modi e procedure stabiliti.

Restano fatte salve le facoltà di cui all'art. 81 del D.P.R. 420/79 concesse ai medici militari e di altre pubbliche amministrazioni per l'esecuzione di tali attività nell'ambito dei rispettivi Servizi.

**1.8.5. Prestazioni nell'interesse di privati.*

Le prestazioni di cui al presente Capitolo, qualora rese nell'interesse di privati e salvo diversa specifica normativa, comportano a carico degli interessati l'onere di una tariffa stabilita nel rispetto della normativa vigente (art. 7 L.R. 61/84).

Le tariffe vengono riscosse dagli appositi Uffici amministrativi dell'USSL e nulla è dovuto ai sanitari accertatori.

**1.8.6. Attività distrettuale.*

Parte dell'attività di medicina legale deve essere eseguita dal Centro distrettuale sanitario tramite i medici coordinatori di distretto per delega o incarico del responsabile del Servizio n.1 dell'USSL.

In relazione alla sede dove la prestazione viene svolta, al medico accertatore, al titolo della prestazione si fa riferimento allo schema indicativo di cui all'Allegato 5.

**1.8.7. Controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione.*

Tutta l'attività di medicina legale è sottoposta al diretto controllo e coordinamento dell'Ufficio di Direzione, cui spetta stabilire in particolare le procedure ed i rapporti di collaborazione fra i vari Servizi, onde consentire i corretti apporti integrativi e specialistici per lo svolgimento delle prestazioni.

Di ogni disfunzione o disservizio, l'Ufficio di Direzione dovrà essere informato al fine di adottare i conseguenti provvedimenti come pure all'Ufficio di Direzione è attribuita la competenza di proporre modifiche al presente Capitolo del Regolamento e a dare disposizioni per regolamentare l'attuazione di quanto è previsto.

CAPITOLO 9 - RAPPORTI DEL SERVIZIO CON L'UTENZA.

**1.9.1. Obbligo della risposta alle richieste dei cittadini.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Nelle materie di competenza, il Servizio n.1 deve dare pronta evasione ad ogni richiesta, da qualunque parte provenga, nel rispetto della prassi amministrativa.

Il cittadino che singolarmente o in gruppo ed in qualunque forma si rivolge all'E.R. o direttamente al Servizio n.1 per chiedere un intervento o una informazione deve avere sempre una risposta scritta, esauriente ed in tempo utile.

**1.9.2. Accessibilità dei cittadini al Servizio n.1 dell'USSL.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Per il diritto di accesso dei cittadini al Servizio n.1 è assicurata, fatto salvo il rispetto della normativa contrattuale vigente, l'apertura di un Ufficio centrale almeno per quattro ore giornaliere per tutti i giorni della settimana esclusi i festivi.

A livello dei Distretti dell'USSL il personale del Servizio n.1 distaccato operativamente, assicura la presenza negli Uffici del Distretto preventivamente stabilita e pubblicizzata per il periodo necessario all'espletamento dei propri compiti.

**1.9.3. Interventi urgenti. Reperibilità.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Le segnalazioni di inconvenienti e la richiesta di interventi urgenti possono essere fatte anche telefonicamente: allo scopo deve essere assicurato un servizio di ricevimento telegramma, telex, o altro idoneo sistema informativo per le ore di ufficio.

Il Servizio n.1 assicura un sistema di pronta reperibilità per tutto il periodo eccedente l'orario di ufficio. La pronta reperibilità deve essere assicurata preferibilmente da almeno un medico o da un tecnico di adeguata qualifica ed esperienza in grado di assicurare un efficace primo intervento.

Il sistema di pronta reperibilità deve garantire la vigilanza continua sull'ambiente e la pronta risposta a chiamate e segnalazioni urgenti e deve essere integrato ed avvalersi del sistema di guardia igienica permanente di cui al comma terzo dell'art. 3 della L.R. 64/81.

Per assicurare quanto sopra il centralino della USSL funziona in continuo e la popolazione è ampiamente informata delle modalità e condizioni di accesso al Servizio.

**1.9.4. Modalità ed organizzazione della USSL.*

------------------------ .

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

------------------------ .

Le modalità e l'organizzazione per assicurare quanto previsto nei precedenti articoli sono stabilite con apposito atto deliberativo dell'E.R. (da allegarsi).

ALLEGATO 1. - SCHEDA DI DENUNCIA OBBLIGATORIA DI MALATTIA INFETTIVA E DIFFUSIVA.

ALLEGATO 2.

ALLEGATO 3.

COMUNE DI

Ufficio dello Stato Civile

URGENTE AL MUNICIPIO (Ufficio Stato Civile)

di ....

Si prega di voler comunicare la causa di morte di ....

deceduto in codesto Comune il giorno ....

Tali notizie sono necessarie ai fini della compilazione delle tabelle

statistiche delle cause di morte della popolazione appartenente a questo

Comune.

Ringraziando con osservanza.

L'Addetto all'Ufficio dello Stato Civile

N.B. - Si prega di restituire debitamente il presente modello.

MORTE NATURALE	MORTE DA CAUSA VIOLENTA
Malattia o stato morboso iniziale:	Causa violenta:
....	1. Accidentale ....
....	2. Infortunio sul lavoro ....
....	3. Suicidio ....
....	4. Omicidio ....
Malattia o stato morboso che ha direttamente causato il decesso:	Mezzo col quale la morte avvenne o fu provocata (indicare ad e.: arma da fuoco, caduta, investimento da treno, avvelenamento, ecc):
....	....

Atto N. Reg. Parte

ALLEGATO 4

REGIONE LOMBARDIA
ASSESSORATO ALLA SANITÀ

DENUNCIA DI NATO CON MALFORMAZIONE CONGENITA

(Art. 103 T.U. Legge Sanitaria approvata con R.D. luglio 1934 n.1255. R.D.17 febbraio 1941 n.1127)

+--+
¦ Provincia .... Comune .... ¦

¦ Cognome e Nome .... ¦

¦ Paternità .... Maternità .... ¦

+---¦

¦ Descrizione dettagliata della deformità .... ¦

¦ .... ¦

+---+

Ai quesiti con |_| scrivere solo in caso affermativo. Sì nel rettangolo corrispondente

+---+

¦ ¦Co-¦ CIRCOSTANZE ANORMALI ¦Co-¦

¦ALTRE NOTIZIE SUL NATO ¦di-¦ VERIFICATESI DURANTE ¦di-¦

¦ ¦ce ¦ L'ATTUALE GRAVIDANZA ¦ce ¦

+--------------------------------+-----------------------------------¦

¦1. DATA DI NASCITA ¦ ¦12. CONDIZIONI PATOLOGICHE ¦ ¦

¦ giorno ..... mese .... ¦ ¦ INTOSSICAZIONI ESOGENE ¦ ¦

¦ anno........ ora .... ¦ ¦ (precisare) ....¦ ¦

¦-----------------------------¦ ¦ verificatesi nel (I, II, ecc):¦ ¦

¦2. SESSO _ ¦ ¦ .... mese di gravidanza ¦ ¦

¦ maschio _ |_| ¦ 1 ¦ ¦ ¦

¦ femmina |_| _ ¦ 2 ¦ RADIAZIONI IONIZZANTI AMBIEN- ¦ ¦

¦ non definibile |_| ¦ 3 ¦ TALI (precisare): ....¦ ¦

¦-----------------------------¦ ¦ verificatesi nel (I, II, ecc):¦ ¦

¦3. VITALITÀ _ ¦ ¦ .... mese di gravidanza ¦ ¦

¦ nato vivo _ |_| ¦ 1 ¦ ¦ ¦

¦ nato morto |_| ¦ 2 ¦ MALATTIE ENDOGENE E DEL RICAM-¦ ¦

¦-----------------------------¦ ¦ BIO (precisare): ....¦ ¦

¦4. PESO (risultante da pesatu-¦ ¦ verificatesi nel (I, II, ecc):¦ ¦

¦ ra con bilancia) kg.. g .. ¦ ¦ .... mese di gravidanza ¦ ¦

¦-----------------------------¦ ¦ ¦ ¦

¦5. FILIAZIONE _ ¦ ¦ MALATTIE CAUSATE DALLA GRAVI- ¦ ¦

¦ legittima _ |_| ¦ 1 ¦ DANZA (precisare) .... ¦ ¦

¦ illegittima |_| ¦ 2 ¦ verificatesi nel (I, II, ecc):¦ ¦

¦-----------------------------¦ ¦ .... mese di gravidanza ¦ ¦

¦6. RICOVERO IN ISTITUTO ¦ ¦ ¦ ¦

```
¦   temporaneamente per     _   ¦   ¦    ALTRE MALATTIE (precisare): ..¦   ¦
¦   intervento e cura  _  |_|  ¦   ¦    verificatesi nel (I, II, ecc):¦   ¦
¦   definitivamente    |_|      ¦   ¦    .......... mese di gravidanza ¦   ¦
¦   specificare Istituto ......¦   ¦                                   ¦   ¦
¦-----------------------------+    +---------------------------------+   ¦
¦7. ORDINE DI NASCITA           ¦   ¦13. TERAPIE                       ¦   ¦
¦   Rispetto a tutti i nati    ¦   ¦    Raggi X  Radium (comprendere  ¦   ¦
¦   compresi i nati morti ed i ¦   ¦    anche gli usi a scopo diagno- ¦   ¦
¦   premorti anche da  prece-  ¦   ¦    stico) applicazione  nel (I,  ¦   ¦
¦   denti matrimoni della ma-  ¦   ¦    II, ecc):............ mese di ¦   ¦
¦   re) ................ ......¦   ¦    gravidanza                    ¦   ¦
¦-----------------------------¦   ¦    ORMONI (precisare) ...........¦   ¦
¦8. ABORTI (avuti dalla gestan-¦   ¦    quantità....... presi nel (I, ¦   ¦
¦   te prima dell'attuale par- ¦   ¦    II, ecc): .........   mese di ¦   ¦
¦   to) N. ....................¦   ¦    gravidanza                    ¦   ¦
¦-----------------------------¦   ¦    TRANQUILLANTI (precisare) ....¦   ¦
¦9. DURATA DELLA GRAVIDANZA    ¦   ¦    quantità....... presi nel (I, ¦   ¦
¦   mesi compiuti .............¦   ¦    II, ecc): .........   mese di ¦   ¦
¦-----------------------------¦   ¦    gravidanza                    ¦   ¦
¦10. GENERE DEL PARTO      _   ¦   ¦    ANTINAUSEA (precisare) .......¦   ¦
¦    semplice          _  |_|  ¦   ¦    quantità....... presi nel (I, ¦   ¦
¦    doppio           |_|      ¦   ¦    II, ecc): .........   mese di ¦   ¦
¦    altri (specificare)  .....¦   ¦    gravidanza                    ¦   ¦
¦-----------------------------¦   ¦    CHEMIOTERAPICI (precisare) ...¦   ¦
¦11. LUOGO DEL PARTO           ¦   ¦    quantità....... presi nel (I, ¦   ¦
¦    abitazione (qualsiasi  _  ¦   ¦    II, ecc): .........   mese di ¦   ¦
¦    privato domicilio)    |_| ¦   ¦    gravidanza                    ¦   ¦
¦    istituto di cura          ¦   ¦    ANTIBIOTICI (precisare) ......¦   ¦
¦    (ospedali, cliniche e  _  ¦   ¦    quantità....... presi nel (I, ¦   ¦
¦    simili)               |_| ¦   ¦    II, ecc): .........   mese di ¦   ¦
¦    altri luoghi           _  ¦   ¦    gravidanza                    ¦   ¦
¦    (specificare)         |_| ¦   ¦    VITAMINE (precisare) .........¦   ¦
¦                              ¦   ¦    quantità....... presi nel (I, ¦   ¦
¦                              ¦   ¦    II, ecc): .........   mese di ¦   ¦
¦                              ¦   ¦    gravidanza                    ¦   ¦
+------------------------------------------------------------------------+
```

N.B. - Scrivere a macchina o a stamatello

NOTIZIE SUI NATI VIVI (VIVI O MORTI, E SUGLI ABORTI PRECEDENTI (1)

(anche da precisare precedenti matrimoni della madre)

14 Ordine di concepimento	15 Nato vivo Nato morto o aborto	16 Sesso	17 Data della nascita o dell'aborto	18 Durata della gravidanza	19 Cause dell'eventuale aborto, prematurità o natimortalità	20 Descrizione dettagliata dell'eventuale malformazione congenita
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						

(1) Le notizie sul nato attuale vanno indicate solo sulla prima pagina

NOTIZIE SUI GENITORI E SUGLI ASCENDENTI

21. RESIDENZA DELLA MADRE	22. CONSANGUINEITÀ DEI GENITORI NO SI Sottolineare la risposta esatta.
	Se si precisare anche se:
	parenti di quarto grado (cioè
Provincia	figli di fratelli o di sorelle _
Comune	o di fratello e sorella) |_| 1
	parenti di quinto grado (quando

¦22. DATA DI MATRIMONIO DEI ¦ un coniuge ha sposato la figlia ¦
¦ GENITORI ¦ o il figlio di un suo primo cu- _ ¦
¦ ¦ gino) |_| 2¦
¦ giorno ... mese ... anno....¦ parenti di sesto grado (secon- ¦
¦ ¦ di cugini cioè figli di primi _ ¦
¦ ¦ cugini |_| 3¦
¦ ¦ zio e nipote o zia e nipote |_| 4¦
+---¦
¦ DEL PADRE DELLA MADRE ¦
¦ ------------------------- -------------------------¦
¦24. DATA DI NASCITA giorno... mese... anno ... giorno... mese... anno ..¦
+---¦
¦25. PROFESSIONE O ¦
¦ CONDIZIONE NON ¦
¦ PROFESSIONALE ¦
+---¦
¦26. POSIZIONE imprenditore o libero _ imprenditore o libero _ ¦
¦ NELLA professionista |_| 1 professionista |_| 1¦
¦ PROFESSIONE dirigente o impiegato |_| 2 dirigente o impiegato |_| 2¦
¦ lavoratore in proprio |_| 3 lavoratore in proprio |_| 3¦
¦ lavoratore dipendente |_| 4 lavoratore dipendente |_| 4¦
¦ coadiuvante |_| 5 coadiuvante |_| 5¦
+---¦
¦27. RAMO DI agricoltura |_| 1 agricoltura |_| 1¦
¦ ATTIVITÀ industria |_| 2 industria |_| 2¦
¦ ECONOMICA altro |_| 3 altro |_| 3¦
+---¦
¦28. EVENTUALI DEFORMITÀ CONGENITE ¦
+---¦
¦29. CIRCOSTANZE ANORMALI VERIFICA ¦
¦ TESI NEL PERIODO PRECEDENTE ¦
¦ L'ATTUALE GRAVIDANZA ¦
¦ CONDIZIONI PATOLOGICHE soffer ¦
¦ te ed età cui si riferiscono ¦
¦ (malattie, disfunzioni, intos ¦
¦ sicazioni, traumi, interventi ¦

¦ chirurgici, ecc.) ¦
¦ TERAPIE PRATICATE (medicinali, ¦
¦ radiumterapia, roentgentera ¦
¦ pia, ecc.) ¦
¦ Indicare anche la quantità as ¦
¦ sunta e l'età in cui le tera ¦
¦ pie furono praticate ¦
+--¦
¦30. EVENTUALI MALFORMAZIONI CONGENITE ¦
¦ DEGLI ASCENDENTI ¦
+--+

L'Ostetrica Il Medico
.... Visto: L'Ufficiale Sanitario ....
....

Data .... 19 ..

ALLEGATO 5. - SCHEMA ORIENTATIVO DELLE PRESTAZIONI DI MEDICINA LEGALE

(Omissis)

TITOLO II - IGIENE DEL TERRITORIO.

CAPITOLO 1 - SCARICHI IDRICI.

2.1.1. Autorizzazioni.

La disciplina degli scarichi di qualsiasi tipo, pubblici e privati, è stabilita dalla Legge n. 319/76 e successive integrazioni e modificazioni.

Tutti gli scarichi devono essere autorizzati dall'Autorità competente al controllo a seconda del tipo e del recapito finale.

Fermi restando gli obblighi previsti dalla Legge n. 319/76 per gli scarichi esistenti, per gli scarichi di nuova attivazione in corpi d'acqua superficiali, sul suolo e negli strati superficiali del suolo l'Autorità competente rilascia una autorizzazione provvisoria allo scarico contestualmente al rilascio della licenza d'uso, previo accertamento dell'avvenuta installazione dei presidi depurativi necessari per il rispetto dei limiti di accettabilità e delle prescrizioni di cui al presente Regolamento.

A domanda dei titolari dei nuovi scarichi, l'Autorità competente nel rilasciare l'autorizzazione provvisoria, assegna un periodo di tempo per la messa a punto funzionale dei presidi depurativi durante la fase di avviamento.

Il tempo concesso non deve di norma superare i 90 giorni dall'attivazione dello scarico, prorogabili di 60 giorni, in via eccezionale e dietro motivata richiesta.

La disciplina dello scarico durante il periodo assegnato è definita dall'Autorità competente con l'autorizzazione provvisoria, in relazione alla natura dello scarico.

Le autorizzazioni sono rilasciate in forma definitiva quando sia stato accertato che gli scarichi rispettano i limiti di accettabilità e le prescrizioni di cui al presente Regolamento.

**2.1.2. Vigilanza e controllo.*

---

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

La vigilanza ed il controllo sugli scarichi sono svolti dall'E.R., tramite il Servizio n.1 ed il PMIP, ai sensi dell'art. 22 della Legge n. 833/78 e dell'art. 3 delle LL.RR. nn. 64-65/81.

Le funzioni tecniche di vigilanza e di controllo sono programmate dall'E.R.

e svolte dai PMIP ai sensi dell'art. 18 della Legge n. 650/79, fatta salva la facoltà che, previ accordi con i PMIP, i prelievi possano essere effettuati dal personale del Servizio n.1 della USSL.

2.1.3. Campionamento degli scarichi.

---

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

Le determinazioni analitiche devono essere effettuate o su campione istantaneo o su campione medio prelevato in intervalli di tempo variabile in rapporto ai tempi e modi di versamento, alla portata e alla durata degli scarichi.

L'autorità che effettua il prelievo deve indicare i motivi per cui ricorre alle varie modalità di prelievo.

Le metodiche analitiche e di campionamento da impiegarsi nella determinazione dei parametri sono quelle indicate nelle Tabelle allegate alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata e integrata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650.

I campionamenti devono essere effettuati immediatamente a monte del punto di immissione dello scarico nel recapito finale.

2.1.4. Scarichi provenienti da insediamenti produttivi.

Per scarichi provenienti da insediamenti produttivi si intendono quelli provenienti da insediamenti o complessi produttivi come definiti nell'art. 1-quater, voce a), della Legge 8 ottobre 1976, n. 690.

Sono considerati inoltre insediamenti produttivi le imprese agricole che non rientrano tra gli insediamenti civili come definiti nella Deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980.

2.1.5. Scarichi provenienti da insediamenti civili.

Ai fini della loro disciplina, gli scarichi degli insediamenti civili, come definiti dall'art. 1-quater, voce b), della Legge 8 ottobre 1976, n. 690, sono distinti nelle seguenti categorie:

1) scarichi provenienti da insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza fino a 50 vani o a 5000 metri cubi, che non comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;

2) scarichi provenienti da insediamenti abitativi, alberghieri, turistici, sportivi, ricreativi, scolastici e sanitari di consistenza superiore a 50 vani o a 5000 metri cubi, che non comprendano laboratori chimici, fisici o biologici;

3) scarichi provenienti da qualunque insediamento diverso da quelli di cui ai numeri precedenti, assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi;

4) scarichi provenienti da insediamenti comprendenti laboratori chimici, fisici o biologici, nonché ogni altro scarico proveniente da insediamenti civili diverso da quelli di cui ai numeri precedenti.

2.1.6. Insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio.

Le categorie di insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio, come definiti nell'art. 1-quater, voce b), della Legge 690/76 assimilabili agli insediamenti produttivi, in attesa di essere individuate con Delibera della Giunta regionale, sono le seguenti:

1) Lavanderie e tintorie abiti

2) Stazioni di servizio, autofficine, autolavaggi, carrozzerie

3) Autorimesse, concessionarie auto, autotrasportatori

4) Studi e laboratori fotografici e radiografici

5) Impianti di smaltimento di rifiuti solidi urbani, ivi compresi centri di raccolta di rifiuti ed autoveicoli n disuso

6) Laboratori di analisi

7) Laboratori annessi alla vendita di prodotti alimentari

8) Depositi all'ingrosso di sostanze liquide e/o polverose

9) Tipografie e centri stampa in genere

10) Mense, ristoranti e cucine con potenzialità maggiore a 300 posti/die.

**2.1.7. Scarichi provenienti da ospedali e case di cura.*

---

* Da approvare solo dall'E.R.: i Comuni lo recepiscono avanzando eventuali osservazioni e/o proposte di modifica all'E.R. che su di esse si dovrà pronunciare motivatamente.

Le competenze amministrative in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro, ivi comprese le competenze sanzionate di cui alla L.R. 5 dicembre 1983, n. 90, sono esercitate dal Comitato di Gestione e dal suo Presidente, secondo quanto stabilito dalla normativa vigente.

Gli scarichi degli ospedali e delle case di cura a norma della deliberazione del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4.2.1977 devono essere sempre sottoposti al trattamento di disinfezione con la responsabilità dell'E.R. a seguito di valutazione tecnica del Servizio n.1 della USSL, previo pretrattamento in vasche di sedimentazione.

Alla disinfezione vanno sottoposti anche gli scarichi provenienti da ambulatori, laboratori di analisi mediche e simili.

2.1.8. Acque di prima pioggia.

Agli effetti del presente Regolamento sono considerate acque di prima pioggia quelle corrispondenti per ogni evento meteorico ad una precipitazione di cinque millimetri uniformemente distribuita sull'intera superficie scolante servita dalla rete di drenaggio. Ai fini del calcolo delle portate, si assume che tale valore si verifichi in 15 minuti. I coefficienti d'afflusso alla rete si assumono pari ad 1 per le superfici coperte, lastricate od impermeabilizzate e a 0.3 per quelle permeabili di qualsiasi tipo escludendo dal computo le superfici coltivate.

2.1.9. Articolo 26 della Legge n. 319/76.

Il Sindaco, su parere dell'E.R., può disporre specifiche motivati interventi restrittivi o integrativi su tutti gli scarichi di cui ai capitoli SUOLO, ACQUE, FOGNATURA, ai sensi dell'art. 26 della Legge 319/76 per le questioni relative agli usi potabili dell'acqua, alla balneazione, alla protezione della salute pubblica.

Ai fini del punto 3) del primo comma, sono assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi gli scarichi provenienti da qualunque tipo di insediamento, produttivo o civile, a mezzo dei quali vengono annualmente allontanate, dopo l'uso, acque di approvvigionamento per un volume massimo non superiore a quello dell'edificio da cui provengono ed il cui contenuto inquinante, prima di ogni trattamento depurativo, riguardi esclusivamente i parametri di cui alla Tabella 1 allegata al presente capitolo e sia inferiore alle corrispondenti concentrazioni limite.

Tabella 1 - Scarichi civili - Concentrazioni limite per i parametri utilizzati per l'individuazione degli scarichi assimilabili a quelli provenienti da insediamenti abitativi

Parametri	Concentrazioni
pH	6,5 - 8,5
Temperatura °C	30
Colore	- Non percettibile dopo diluizione 1:40 su uno spessore di 10 cm.
Odore	- Non deve essere causa di inconvenienti e molestie di qualsiasi genere
Materiali sedimentabili (ml/l)	10
Materiali in sospensione totali (ml/l)	200
BOD (ml/l)	250
COD (ml/l)	500
Cloruri (mg/l come Cl)	100
Fosforo totale (mg/l come P)	10
Azoto ammoniacale (mg/l come NH4)	30
Azoto nitroso (mg/l come N)	assente
Azoto nitrico (mg/l come N)	assente

Azoto complessivo (mg/l come N)	50
Grassi e oli animali e vegetali (mg/l)	100
Tensioattivi (mg/l)	10

Per i restanti parametri di cui alle Tabelle A e C della Legge 10 maggio 1976, n. 319 e successive modificazioni ed integrazioni sono ammesse concentrazioni non superiori a quelle dell'acqua approvvigionata.

Tabella 2 - Scarichi civili - Limiti di accettabilità.

Parametri	Concentrazioni
Materiali sedimentabili (ml/l)	0,5
BOD (ml/l)	80
COD (ml/l)	200

Per tutti gli altri parametri contemplati nella Tabella A allegata alla Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata dalla Legge 24 dicembre 1979, n. 650, valgono i limiti ed i criteri ivi stabiliti.

Tabella 3 - Scarichi civili - Limiti di accettabilità.

Parametri	Concentrazioni

a) Per il fosforo (come P) sono da osservarsi i seguenti limiti:

- 0,5 mg/l per gli scarichi recapitati nei laghi e nei loro immissari, ovvero sul suolo e negli strati superficiali del suolo, in zone appartenenti al bacino idrologico dei laghi, entro la fascia di 1 km dalla linea di costa degli stessi;
- 10 mg/l per scarichi in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari, ovvero sul suolo e negli strati superficiali del suolo in zone esterne alle parti delle

fasce di 1 km dalla linea di costa dei laghi ricomprese nel
bacino idrologico degli stessi.

b) Per tutti gli altri parametri contemplati nella Tabella A allegata alla
Legge 10 maggio 1976, n. 319, come modificata dalla Legge 24 dicembre
1979, n. 650, valgono i limiti ed i criteri ivi stabiliti.

CAPITOLO 2 - SUOLO.

2.2.1. Terreni non edificati.

I terreni non occupati da fabbricati, qualunque sia l'uso presente e la destinazione futura, devono essere conservati costantemente liberi da impaludamenti ed inquinamenti dai proprietari ovvero da coloro che ne hanno la disponibilità.

A tal fine essi devono provvederli dei necessari canali di scolo od altre opere idonee che devono essere mantenute in buono stato di efficienza.

Per quanto riguarda le ive dei corpi d'acqua lacustri e fluviali, sono dettate norme nell'art. 7 della L.R. 33/77.

2.2.2. Irrigazioni.

Le irrigazioni a scopo agricolo, per le quali si debba mantenere per qualche tempo l'acqua sul terreno, sono permesse solo in località distanti dall'abitato agglomerato purché l'acqua abbia continuo ricambio e non si producano impaludamenti od inconvenienti igienici di qualsiasi natura.

Sono vietate le irrigazioni dei terreni contigui alle abitazioni sparse quando queste non siano convenientemente protette e possa derivare umidità ai muri delle abitazioni stesse.

2.2.3. Coltivazioni a riso.

"Qualora il terreno venga utilizzato per la coltivazione del riso, devono essere applicate le norme prescritte dal regolamento approvato dall'E.R.", ai sensi degli articoli del Titolo III del T.U.LL.SS.

2.2.4. Spargimento dei liquami a scopo agricolo.

Lo spargimento sul suolo a scopo di concimazione di materiale organico di origine animale, derivante da imprese agricole (considerate insediamenti civili ai sensi della deliberazione del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento dell'8 maggio 1980), è consentito con le modalità di seguito fissate.

Sono comunque fatti salvi gli obblighi di cui alla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, con particolare riferimento alla deliberazione del Comitato Interministeriale

per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977 ed alla normativa regionale in materia.

È consentito lo spargimento di deiezioni di animali sani, non sottoposte a pretrattamento, liquide e solide, purché corrispondenti ad un carico non superiore a 40 q/ettaro di peso vivo di bestiame o ad un carico di inquinanti equivalente in caso di liquami sottoposti a processo fermentativo, solo in terreni di proprietà o disponibili per contratto d'uso.

In considerazione delle caratteristiche pedologiche ed agronomiche della zona, il Sindaco, su parere dell'E.R., potrà indicare un rapporto peso animale/ettaro inferiore a quello riportato, differenziando altresì il carico derivante dai suini da quello derivante dai bovini.

Lo spargimento sul suolo non è consentito in terreni con coltivazioni in atto destinate direttamente e senza processi di trattamento dei prodotti all'alimentazione umana.

Ogni stalla deve essere dotata di idonea vasca in materiale impermeabile per la raccolta delle deiezioni liquide e solide.

Quando il numero di animali di grossa taglia supera l'entità di 10, la vasca di accumulo deve avere una capacità di contenimento di almeno 120 giorni.

Nel caso in cui le case di abitazione siano vicine ai terreni, al fine di non far insorgere problemi igienico-sanitari, la concimazione si eseguirà dal 15 settembre al 15 maggio non oltre le ore 10 e non prima delle ore 16, dal 16 maggio al 14 settembre non oltre le ore 8 e non prima delle ore 19 o orari similari a seconda degli usi agricoli della zona, su indicazione, caso per caso, dell'Autorità Sanitaria.

Nelle vicinanze dei centri abitati sono di regola vietati lunghi lanci durante la distribuzione delle deiezioni per evitare la diffusione degli odori, mentre è opportuno, compatibilmente con le tipologie colturali, l'impiego di attrezzature per l'interramento delle deiezioni che, oltre a migliorare l'efficacia della concimazione, elimina quasi totalmente la diffusione degli odori.

È opportuno evitare lo spandimento nei periodi in cui le precipitazioni atmosferiche siano notevoli, soprattutto sui terreni con forte permeabilità, presenza di una falda idrica poco profonda ed in vicinanza di pozzi.

Di ogni scarico abusivo il Sindaco ingiunge, entro i termini e le modalità prefissate, la rimozione e la bonifica dei luoghi, secondo gli artt. 3 e 12 delle LL.RR. 64-65/81, su parere dell'E.R.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio a spese del proprietario.

2.2.5. Trasporto di liquami.

L'esercizio dell'attività di raccolta, trasporto e smaltimento di liquami prevalentemente di origine animale, che non rientri nella disciplina del D.P.R. 915/1982 e di altre normative regionali, comporta l'utilizzo di mezzi e serbatoi conformi al D.M. 27 settembre 1982, pubblicato in Gazzetta Ufficiale del 28 ottobre 1982 n. 298.

Tali attività sono sottoposte al controllo dei competenti servizi dell'USSL, per quanto attiene ai mezzi ed ai serbatoi impiegati ed alla tutela della salute pubblica nelle diverse fasi della raccolta, del trasporto e dello smaltimento.

2.2.6. Fanghi.

Lo smaltimento sul suolo di fanghi, provenienti dalla depurazione degli effluenti, purché non tossici e nocivi, è ammesso solamente se utile direttamente alla produzione agricola e non suscettibile di danneggiare le falde acquifere, ai sensi dell'art. 3 della L.R. 94/83.

I fanghi utilizzabili, non tossici e nocivi, sono individuati con i criteri dettati dalla Delibera del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/84.

La disciplina dell'utilizzo dei fanghi a scopo di fertilizzazione agricola è dettata dalla Legge n. 319/76 e successive modificazioni e relative prescrizioni tecniche, in particolare la deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, del 4/2/77 e dalle disposizioni regionali emanate in attuazione della L.R. n. 94/83.

2.2.7. Compost.

Il compost, prodotto ottenuto mediante un processo biologico aerobico dalla componente organica dei rifiuti solidi urbani, da materiali organici naturali fermentescibili o da loro miscele con fanghi derivati da processi di depurazione delle acque di scarico di insediamenti civili, può essere utilizzato sui suoli agricoli secondo le modalità e se corrispondente alle caratteristiche agronomiche previste dalla Delibera del Comitato Interministeriale di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/84.

2.2.8. Fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi.

I fertilizzanti, concimi, ammendanti e correttivi, sono classificati e disciplinati secondo la Legge n. 784/84.

Da essi sono escluse tutte le acque reflue degli stabilimenti industriali, degli insediamenti urbani e rurali e degli allevamenti zootecnici.

2.2.9. Serbatoi.

Al fine di prevenire possibili cause di inquinamento del suolo e del sottosuolo, i nuovi serbatoi di prodotti non infiammabili devono essere collocati preferibilmente fuori terra.

I serbatoi fuori terra devono essere collocati in vasche a tenuta perfetta, di capacità almeno corrispondente alla capacità utile del serbatoio più voluminoso, realizzate con materiale inattaccabile dalle sostanze stoccate ed aventi superfici interne impermeabili alle stesse superfici esterne impermeabili all'acqua.

Le vasche non possono essere munite di condotti di scarico.

I nuovi serbatoi interrati, contenenti sostanze o prodotti infiammabili, devono essere costruiti con doppia parete con intercapedine a tenuta, in cui sia immesso gas che non formi miscele detonanti con le sostanze contenute ed in leggera pressione, controllabile con un manometro.

Eventuali diverse soluzioni dovranno avere requisiti di sicurezza equivalenti rispetto ad eventuali perdite, a giudizio del Servizio n.1 della USSL.

Devono essere fatti controlli periodici a cura dei proprietari con frequenza e modalità stabiliti, caso per caso, dall'E.R.

Per quanto riguarda l'esistente, possono, da parte del Sindaco su parere dell'E.R. essere date disposizioni di adeguamento alle prescrizioni suddette, in relazione a particolari

situazioni di rischio connesse con lo stato di conservazione del manufatto, le prove di tenuta e la natura delle sostanze contenute.

I serbatoi interrati, installati da più di 15 anni, vanno sottoposti a controllo.

È fatto obbligo ai proprietari dei serbatoi esistenti di fornire, su richiesta dell'E.R., la descrizione delle caratteristiche costruttive e d'uso.

Gli esiti dei controlli devono essere annotati su apposito registro custodito dal proprietario in loco.

Lo stoccaggio dei rifiuti industriali è disciplinato dalla deliberazione del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 del D.P.R. n. 915/82, del 27/7/84.

È fatto comunque divieto di utilizzare per il contenimento dei reflui industriali serbatoi interrati, se non costruiti con le caratteristiche previste per quelli di nuova costruzione.

Per quanto riguarda i serbatoi di combustibile concernenti gli impianti di riscaldamento per civili abitazioni per le nuove installazioni vanno adottate le prescrizioni di cui sopra, fermo restando quanto previsto per la Sicurezza e Prevenzione Incendi. Per gli esistenti si deve provvedere e documentare a cura del proprietario l'esecuzione di controlli sulla tenuta a 15 anni dalla installazione e ogni ulteriori 5 anni.

2.2.10. Condotti di collegamento.

I condotti fissi o mobili di collegamento tra i recipienti ed i serbatoi ed i punti di utilizzazione delle sostanze o prodotti contenti sostanze, di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, devono essere realizzati in modo da consentire, in caso di guasti o rotture accidentali, il convogliamento o in altre aventi caratteristiche analoghe: le opere inerenti devono possedere i requisiti di inattaccabilità ed impermeabilità prescritti per le vasche.

Le opere di cui sia prevista o venga prescritta la realizzazione devono essere realizzati a cura degli interessati.

2.2.11. Zone di carico e scarico.

Le zone di carico e scarico di sostanze o prodotti contenti sostanze di cui alla Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE, comunque accumulati o stoccati, devono essere impermeabilizzate e dotate di sistemi di raccolta e convogliamento delle acque di dilavamento ad idonei impianti di recupero e/o di depurazione.

È vietato accumulare negli insediamenti produttivi in spazi aperti materiali disgregati polverosi, idrosolubili o evaporabili, salvo vengano realizzate opere idonee ad evitare la dispersione e a consentirne la raccolta, il convogliamento e la depurazione delle acque di dilavamento.

2.2.12. Autorizzazione allo scarico sul suolo e negli strati superficiali del suolo.

Gli scarichi di qualsiasi tipo pubblici e privati, sul suolo e sugli strati superficiali sul suolo devono essere autorizzati dal Sindaco del Comune su parere dell'E.R.

2.2.13. Scarichi di insediamenti produttivi.

È vietata l'immissione sul suolo e negli strati superficiali del suolo di scarichi provenienti da nuovi insediamenti produttivi, in mancanza della rete di pubblica fognatura.

È fatto divieto di attivare nuovi scarichi provenienti da insediamenti produttivi esistenti sul suolo e negli strati superficiali del suolo e comunque di recapitare scarichi di insediamenti produttivi esistenti, già sversanti in altri recettori, sul suolo e negli strati superficiali del suolo.

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi esistenti ed aventi recapito sul suolo e negli strati superficiali del suolo devono essere progressivamente disattivati e convogliati ad altri recapiti, nel termine notificato dal Sindaco.

Inoltre il Sindaco può disporre la preventiva chiusura di scarichi di insediamenti produttivi esistenti ai sensi dell'art. 12, punto 3, o dell'art. 13, punto 3, della Legge 319/76, tenendo conto anche delle prescrizioni della Direttiva del Consiglio n. 80/68/CEE del 17 dicembre 1979 concernente la protezione delle acque sotterranee dall'inquinamento provocato da sostanze pericolose, con particolare riguardo agli elenchi I e II di famiglie e gruppi di sostanze delle quali deve essere rispettivamente impedita e limitata l'immissione in acque sotterranee.

Le acque di lavaggio di pavimenti, cortili, piazzali, e di qualsiasi altra superficie interna ed esterna agli insediamenti produttivi, qualora vengano recapitate sul suolo o negli strati superficiali del suolo, debbono essere assoggettate alle prescrizioni stabilite per le acque di prima pioggia.

2.2.14. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazione di servizio.

Agli scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle categorie di insediamenti adibiti a prestazione di servizio, come definiti nel punto 2.1.6., si applicano le disposizioni previste dal presente regolamento per gli insediamenti produttivi.

2.2.15. Scarichi di insediamenti civili - Divieto di recapito sul suolo in prossimità di corpi d'acqua superficiali.

Nelle zone non servite da pubbliche fognature che si trovano in prossimità di corpi d'acqua superficiali, diversi dai laghi e dai loro emissari, non sono ammessi nuovi scarichi civili diversi da quelli di cui al n.1) dell'art. 2.1.5. aventi recapito nel suolo o negli strati superficiali del suolo.

Il Comune competente per territorio, sentito il parere dell'E.R. dei servizi di zona, determina le zone di cui al comma precedente.

Nelle zone di cui sopra gli scarichi in atto, diversi da quelli di cui al n.

1) del punto 2.1.5., aventi recapito nel suolo o negli strati superficiali del suolo, dovranno mutare recapito entro il termine che sarà stabilito dal Sindaco del Comune competente per territorio con apposito provvedimento da notificarsi all'interessato.

2.2.16. Scarichi di insediamenti civili recapitati nel suolo o negli strati superficiali del suolo in zone appartenenti al bacino idrografico dei laghi, entro la fascia di 1 Km dalla linea di costa degli stessi.

Non sono ammessi nuovi scarichi aventi recapito nel suolo o negli strati superficiali del suolo nelle zone appartenenti al bacino idrografico dei laghi, delimitato dalla fascia di 1 Km dalla linea di costa degli stessi o nelle fasce di rispetto degli acquedotti di cui al Capitolo 4.9 Acqua Potabile.

Gli scarichi di insediamenti civili esistenti che sono recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo nelle zone di cui sopra, sono soggetti alla seguente disciplina:

a) nel caso in cui appartengano alle categorie indicate ai numeri 1), 2) e 3) del precedente punto 2.1.5 devono essere adeguati entro 3 anni alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4/2/77 del Comitato interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento;

b) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5 e non siano stati individuati quali insediamenti civili adibiti a prestazione di servizio, come stabilito nel punto 2.1.6, devono essere adeguati entro e anni ai limiti di accettabilità della Tabella 3, allegata al punto 2.1.5, nonché alle norme stabilite dalla deliberazione del 4/2/77 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento.

Gli scarichi di cui al secondo comma devono essere altresì adeguati alla specifica normativa, che sarà emanata dalla Regione ai sensi dell'art. 4, primo comma, lett. d), della Legge 10/5/76, n. 319 e successive integrazioni e modificazioni.

2.2.17. Scarichi di insediamenti civili recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo in zone diverse da quelle di cui ai punti 2.2.15 e 2.2.16.

1) I nuovi scarichi recapitati nel suolo e negli strati superficiali del suolo, non ricadenti nelle zone di cui ai punti 2.2.15 e 2.2.16 devono essere adeguati, fin dalla loro attivazione:

a) alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4/2/77 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, nel caso in cui appartengano alle categorie indicate ai numeri 1) e 3) (se di consistenza inferiore a 5.000 mc) del punto 2.1.5.;

b) ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata alla precedente punto 2.1.5., nonché alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4 febbraio 1977 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, nel caso in cui appartengano alla categoria indicata ai numeri 2), 3) (se di consistenza superiore ai 5.000 mc) e 4) del punto 2.1.5.

2) Gli scarichi di insediamenti civili recapitati sul suolo e negli strati superficiali del suolo non ricadenti nelle zone di cui ai punti 2.2.15 e 2.2.16 esistenti devono, entro i termini stabiliti dalla Autorità competente con appositi atti prescrittivi e comunque entro 3 anni dalla entrata in vigore del presente Regolamento, essere adeguati:

a) alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4/2/77 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento ai numeri 1), 2) e 3) del punto 2.1.5.;

b) ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al punto 2.1.5., nonché alle norme tecniche stabilite dalla deliberazione 4/2/77 del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento, nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5. e non siano stati individuati come stabilito nel punto 2.1.6.

2.2.18. Scarichi sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche.

Le acque meteoriche possono essere recapitate sul suolo o negli strati superficiali del suolo.

Lo scarico sul suolo o negli strati superficiali del suolo delle acque meteoriche da insediamenti produttivi e di quelli adibiti a prestazione di servizio è ammesso previa separazione delle acque di prima pioggia, come definite nel punto 2.1.8.

Entro il termine notificato dal Sindaco, le acque di prima pioggia devono essere sottoposte ai trattamenti che il Sindaco medesimo, ai sensi dell'art. 12 delle LL.RR. 64-65/81, prescrive tenuto conto della natura della attività svolta e di ogni altro elemento utile che possa influire sulla valutazione del grado di inquinamento delle superfici scolanti e delle relative acque di dilavamento e vengono smaltite congiuntamente alle acque d processo.

2.2.19. Scarichi delle pubbliche fognature sul suolo o negli strati superficiali del suolo.

È vietato recapitare sul suolo o negli strati superficiali del suolo nuovi terminali di pubbliche fognature.

Gli scarichi esistenti delle pubbliche fognature, recapitanti sul suolo o negli strati superficiali del suolo, devono essere disattivati, nei tempi stabiliti dalla legislazione regionale, e recapitati in corpi d'acqua superficiali nel rispetto delle disposizioni di cui al Capitolo 3 - Acque superficiali.

Nel frattempo devono essere adeguati ai limiti di accettabilità fissati dal piano regionale di risanamento delle acque nei tempi e nei modi dallo stesso fissati.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi non si applicano agli scarichi delle fognature convoglianti esclusivamente acque bianche purché tali acque siano depurate da quelle di prima pioggia.

2.2.20. Opere di smaltimento.

Le opere di smaltimento sul suolo negli strati superficiali del suolo di scarichi ammessi devono essere realizzate in modo da consentire il prelevamento dei campioni per i controlli previsti per legge in modo agevole e in condizioni di sicurezza per gli operatori e secondo le indicazioni della deliberazione del Comitato Interministeriale per la tutela delle acque dall'inquinamento del 4 febbraio 1977.

2.2.21. Svuotamento delle opere di smaltimento.

Lo svuotamento dei pozzi neri e delle fosse settiche deve essere fatto con sistema pneumatico o meccanico in modo che il travaso delle materie luride avvenga per aspirazione diretta senza manipolazione alcuna, né dispersione o esalazione.

Qualora non sia possibile effettuare lo svuotamento con questi sistemi, va fatto solo dalle ore 4 alle ore 6 nei mesi dall'aprile al settembre e dalle ore 5 alle ore 6 nei mesi dall'ottobre al marzo.

In ogni caso si deve evitare molestia ai vicini con rumori eccessivi o in altro modo.

Le fosse settiche e i pozzi neri devono essere affidati, al momento della concessione della licenza di uso, ad un conduttore responsabile il quale deve dimostrare annualmente, mediante presentazione dell'attestato di prelievo, di aver provveduto all'asportazione dei fanghi tramite una ditta che deve provvedere al loro smaltimento nel rispetto delle normative regionali.

In caso di tracimazione delle fosse settiche e dei pozzi neri, il Sindaco ne ingiunge lo svuotamento immediato, provvedendo all'esecuzione dell'ufficio a carico degli inadempienti.

2.2.22. Smaltimento di materiali organici.

Lo smaltimento dei materiali organici di provenienza civile, che devono esser trasportati ad un recapito definitivo, sono assoggettati alle norme stabilite dal punto 2.2.5.

Presso il Servizio n.1 dell'USSL deve essere tenuto un registro delle ditte abilitate alla raccolta, al trasporto ed allo smaltimento dei liquidi e fanghi in luoghi diversi da dove vengono prodotti.

CAPITOLO 3 - ACQUE SUPERFICIALI.

2.3.1. Opere che ostacolano il deflusso delle acque.

Il Sindaco, qualora il Servizio n.1 della USSL o l'Ufficio Tecnico del Comune accertino l'esecuzione di lavori e di pere che ostacolino il naturale deflusso delle acque o che possano comunque modificare il livello nonché le caratteristiche qualitative delle acque sotterranee, prende i provvedimenti di sua competenza ai sensi dell'art. 12 delle LL.RR. 64-65/81.

Inoltre il Sindaco provvede alla denuncia alle Autorità competenti se ne ravvisa gli estremi.

2.3.2. Divieto di su di acque infette, sporche, alterate.

È vietato l'uso, a qualsiasi titolo, per le persone e per gli animali di acque sporche, infette, alterate ed in qualsiasi modo pericolose.

Il Sindaco provvede a segnalare con appositi cartelli tali acque nel territorio comunale, su proposta dell'E.R.

2.3.3. Bacini artificiali, recipienti.

La raccolta di acqua a scopo agricolo o industriale o di semplice abbeveratoio in appositi bacini artificiali o comunque in recipienti di capacità superiore a mc 5, con superficie libera non inferiore a mq 2, deve ottemperare alle seguenti norme:

a) che sia agevole lo svuotamento del serbatoio stesso ed avvenga nel rispetto della normativa vigente relativa agli scarichi;

b) che sia attuabile, quando risulti necessario, l'impiego dei mezzi larvicidi ed insetticidi;

c) che resti eliminato qualsiasi pericolo di impaludamento ed ogni possibile causa di insalubrità.

2.3.4. Acque meteoriche.

Le acque meteoriche precipitate sui terreni scoperti, che non siano in grado di assorbirle rapidamente, devono essere allontanate mediante opere di convogliamento idonee fino ad un recapito naturale, atto a riceverle.

Il sistema adottato deve essere autorizzato dal Sindaco, dopo essere stato preventivamente sottoposto al parere dell'E.R., ai sensi della L.R. 64/81.

In caso di costruzione di nuovi edifici, l'approvazione di cui al comma precedente è acquisita nella concessione edilizia.

Le acque di prima pioggia provenienti da aree relative ad insediamenti industriali devono essere separate dalle restanti acque meteoriche e sottoposte ai trattamenti per l'adeguamento ai limiti della Tabella A della Legge n. 319/76, tenuto conto della natura dell'attività svolta e di ogni elemento che possa influire sul grado di inquinamento delle superfici scolanti e delle relative acque di dilavamento.

Alle medesime prescrizioni devono essere assoggettate le acque di lavaggio di pavimenti, cortili, piazzali e di qualsiasi altra superficie interna ed esterna agli insediamenti produttivi.

2.3.5. Canali.

Le utenze delle acque correnti nei canali devono subordinare ogni nuova immissione alla possibilità di convogliamento delle acque anche nei periodi di piena.

Le rive del canale, al bordo delle pareti, devono essere mantenute sgombre da depositi di qualsiasi genere e da vegetazione erbacea utilizzando mezzi meccanici o eventuali altri mezzi, sentito il parere dell'E.R. e nel rispetto delle competenze e delle indicazioni date dall'art. 17 della L.R. 33/77.

Dal lume dei canali deve essere, almeno una volta all'anno e quando sia necessario, asportato il materiale fangoso e putrescibile e quanto altro possa disturbare il deflusso delle acque e dar luogo a ristagni o a fenomeni putrefattivi, a cura di coloro che sono tenuti per legge alla manutenzione dei canali stessi.

Quando i canali sono coperti devono essere dotati di pozzetti di ispezione agibili e deve essere comunque prevista la possibilità di espurgo con recapito ad impianto autorizzato allo smaltimento secondo la L.R. 94/80 e relative normative tecniche.

---

*Per quanto riguarda i tratti di canali scoperti, la programmazione degli espurghi è stabilita dall'E.R., previa intesa con coloro che sono tenuti alla manutenzione dei canali e su istruttoria tecnica del Servizio n.1 della USSL.

2.3.6. Ordinanze - Prescrizioni.

Qualora, per natura e quantità delle acque convogliate nei corsi d'acqua superficiali derivano danni e molestie di carattere igienico-sanitario o ambientale, il Sindaco o l'E.R., ciascuno per le rispettive competenze, su istruttoria tecnica del Servizio n.1 della USSL prescrive la eliminazione delle cause secondo gli artt. 12 e 13 delle LL.RR. 64-65/81.

**2.3.7. Autorizzazione allo scarico in acque superficiali.*

Tutti gli scarichi in acque superficiali devono essere autorizzati dall'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n.1 della USSL.

2.3.8. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in acque superficiali.

In mancanza della rete di pubblica fognatura, gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi possono essere recapitati nei corsi o corpi d'acqua superficiali, se gli

insediamenti sono situati in prossimità dei medesimi, nel rispetto dei limiti di accettabilità stabiliti dalle Tabelle allegate alla legge n. 319/76 e successive modificazioni.

In relazione a particolari tipologie produttive oltre ai parametri previsti nelle tabelle suddette sono da sottoporre al controllo altre sostanze come indicato dalle normative vigenti e dalla letteratura tecnico-scientifica nazionale ed internazionale.

Gli insediamenti produttivi allocati in zone che non sono servite dalla pubblica fognatura, né si trovano in prossimità di corsi o corpi d'acqua superficiali, possono provvedere allo stoccaggio, allontanamento e smaltimento delle loro acque di rifiuto, secondo le disposizioni della L.R. 94/80.

2.3.9. Scarichi civili.

2.3.9.1. Scarichi di insediamenti civili recapitanti nei laghi e nei loro immissari.

Non sono ammessi nuovi scarichi aventi recapito nei laghi o nei loro immissari.

Gli scarichi in atto di insediamenti civili nei laghi e nei loro immissari sono soggetti alla seguente disciplina:

a) n.1 caso in cui appartengono alla categoria indicata al numero 1) del punto 2.1.5. devono essere disattivati entro 5 anni e convogliati ad altro recapito secondo le disposizioni date dall'E.R.;

b) nel caso in cui appartengono alle categorie indicate ai numeri 2) e 3) del punto 2.1.5. devono essere adeguati entro 5 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata al punto 2.1.5., nonché, qualora si tratti di scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitaria, essere muniti di trattamento di disinfezione;

c) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5. devono essere adeguati entro 3 anni ai limiti di accettabilità di cui alla Tabella 3 allegata al punto 2.1.5. entro 3 anni.

2.3.9.2. Scarichi di insediamenti civili recapitati in corpi di acqua superficiale diversi dai laghi e dai loro immissari.

Nei corpi d'acqua superficiali, diversi dai laghi e dai loro immissari, non sono ammessi nuovi scarichi provenienti da insediamenti civili appartenenti alla categoria indicata al numero 1) del punto 2.1.5.

I nuovi scarichi, diversi da quelli di cui al precedente comma, recapitati in corpi d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari, dovranno essere conformi:

a) ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata al punto 2.1.5. nel caso in cui appartengono alla categoria indicata nei numeri 2) e 3) del punto 2.1.5.;

b) ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al punto 2.1.5. nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5.

Gli scarichi di insediamenti civili, recapitati in cori d'acqua superficiali diversi dai laghi e dai loro immissari esistenti sono soggetti alla seguente disciplina:

a) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 1) del punto 2.1.5. devono essere disattivati entro 5 anni e convogliati ad altro recapito, secondo le disposizioni date dall'E.R.;

b) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata ai numeri 2) e 3) del punto 2.1.5., devono essere adeguati entro 5 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 2 allegata al punto 2.1.5. nonché, qualora si tratti di scarichi provenienti da insediamenti adibiti allo svolgimento di attività sanitarie, essere muniti di trattamento di disinfezione;

c) nel caso in cui appartengano alla categoria indicata al numero 4) del punto 2.1.5. devono essere adeguati entro 3 anni ai limiti di accettabilità della Tabella 3 allegata al punto 2.1.5.

2.3.10. Scarichi delle pubbliche fognature.

Gli scarichi delle pubbliche fognature che recapitano in corpi di acque superficiali devono rispettare i limiti stabilii dal piano di risanamento delle acque.

---

* A tutela della salute pubblica, a salvaguardia dell'ambiente e delle acque di falda, l'E.R. può disporre, in fase transitoria, che tali scarichi si adeguino ai limiti predisposti dal Servizio n.1 della USSL, secondo i tempi e le modalità da questo previsti.

CAPITOLO 4 - FOGNATURA.

2.4.1. Condutture pluviali.

È vietato immettere qualunque scarico di natura diversa dalle sole acque di pioggia nelle condutture pluviali e comunque si fa rimando allo specifico contenuto dell'art. 2.3.10.

2.4.2. Obbligo di allacciamento alla pubblica fognatura.

Tutti gli stabili a qualunque uso adibiti, ubicati nelle vicinanze di uno spazio pubblico servito da canalizzazione di fognatura, devono essere regolarmente allacciati al servizio pubblico.

L'autorizzazione allo scarico deve essere richiesta all'Ente gestore della fognatura pubblica.

Tutti gli scarichi devono essere provvisti di un sistema di ispezione, le caratteristiche del quale devono essere indicate nel regolamento di fognatura.

Eventuali situazioni esistenti in difformità devono, a cura dell'interessato e previa acquisizione dell'autorizzazione prevista, essere eliminate mediante allacciamento, entro il termine notificato dal Sindaco.

L'estensione della rete fognaria comunale o consortile in nuove vie obbliga i proprietari degli stabili prospicenti ad allacciarsi alla rete pubblica nel termine di cui sopra.

Per i nuovi stabili non sarà concessa autorizzazione allo scarico se non previa verifica della regolarità degli scarichi idrici da parte del Servizio n.1 dell'USSL, del Presidio multizonale di Igiene e Prevenzione e dell'Ente gestore della fognatura pubblica, per quanto di competenza.

2.4.3. Scarichi di insediamenti produttivi recapitanti in pubblica fognatura.

Gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi sono ammessi in fognatura previa autorizzazione dell'Ente gestore della fognatura, nel rispetto delle norme stabilite dalla Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni.

I limiti di accettabilità degli scarichi di cui sopra in fognatura, adottati ai sensi della Legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, devono essere inseriti nel regolamento di fognatura anche se deliberati da Ente diverso dal Comune.

2.4.4. Scarichi di insediamenti adibiti a prestazioni di servizio e civili in pubblica fognatura.

Gli scarichi degli insediamenti adibiti a prestazione di servizio di cui al punto 2.1.6. sono ammessi nella pubblica fognatura nel rispetto delle norme stabilite dall'Ente gestore della fognatura e comunque ove non diversamente specificato, nei limiti stabiliti per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi, a far tempo per i nuovi insediamenti dalla loro attivazione e, per gli insediamenti già esistenti, entro i termini stabiliti dall'Ente gestore della pubblica fognatura.

Per gli scarichi civili di cui al punto 2.1.5. l'autorizzazione allo scarico è sostituita dalla concessione, da parte dell'Ente gestore della fognatura, del permesso di allacciamento alla fognatura stessa.

2.45. Scarichi della pubblica fognatura.

Tutti gli scarichi delle pubbliche fognature devono essere recapitati in corpi di acqua superficiali nel rispetto dei limiti stabiliti dal piano di risanamento delle acque.

In fase transitoria tali scarichi possono essere disciplinati come stabilito dal punto 2.3.10.

Gli scarichi delle pubbliche fognature esistenti, che recapitano sul suolo o negli strati superficiali del suolo, sono disciplinati come previsto nel punto 2.2.19.

CAPITOLO 5 - INQUINAMENTO DELL'ARIA (COMUNI IN ZONA DI CONTROLLO DI CUI ALL'ART. 2 DELLA LEGGE 13 LUGLIO 1966, N. 615).

2.5.1. Ambito della disciplina.

Sono sottoposti alle norme del presente regolamento: gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati; gli stabilimenti artigianali e commerciali e qualsiasi attività che possa dar luogo ad emissioni di qualunque tipo che, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'acqua, possono costituire o contribuire al pregiudizio della salute, al danno di beni pubblici e privati, alle colture agricole, alla flora ed alla fauna ed all'ambiente in genere.

2.5.2. Impianti termici civili.

Gli impianti termici civili, di potenzialità superiore alle 30.000 Kcal/h, nonché i locali e le relative installazioni, devono possedere i requisiti tecnici costruttivi atti ad assicurare un idoneo funzionamento secondo le norme stabilite dalla legge 13 luglio 1966, n. 615 e relativo Regolamento di applicazione 22 dicembre 1970, n.1391.

Sono in ogni caso compresi tra gli impianti termici, di cui al comma precedente, quelli aventi le seguenti destinazioni:

a) riscaldamento di ambienti;

b) riscaldamento di acqua per utenze civili;

c) cucine - lavaggio stoviglie - sterilizzazioni e disinfezioni mediche;

d) lavaggio biancheria e simili;

e) distruzione di rifiuti (fino ad 1 tonnellata/g);

f) forni di pane e forni di altre imprese artigiane (Legge 25 luglio 1958, n. 860).

2.5.3. Combustibili.

I combustibili usati per il funzionamento degli impianti termici devono possedere le caratteristiche di cui alle vigenti disposizioni.

I commercianti di combustibili devono precisare in apposito documento, o sulla fattura rilasciata all'utente, le caratteristiche merceologiche del combustibile venduto.

2.5.4. Limiti di impiego di combustibili.

Sono esenti da qualsiasi limitazione d'impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 13 luglio 1966, n. 615 e successive modificazioni (D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400) purché la loro combustione non sia fonte di danno o molestie accertate.

Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e successive modificazioni (D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400).

Per gli impieghi di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere dell'E.R. e del Comando Provinciale di VV.FF.

2.5.5. Autorizzazione per l'impiego dei combustibili.

Ai fini dell'autorizzazione di cui al punto 2.5.4. la domanda rivolta al Sindaco deve esser completata dalla seguente documentazione:

- caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;

- ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;

- potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;

- destinazione d'uso del calore prodotto (acque calde, riscaldamento ambienti, vapore per lavanderie, ecc.);

- caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento, delle camere di combustione, con l'indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si richiede l'autorizzazione;

- se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4°E (50°C);

- altezza del cammino ed altezza degli edifici circostanti in un raggio minimo di 50 metri e loro destinazione.

2.5.6. Parere della USSL per il rilascio della autorizzazione.

Il Servizio n.1 dell'USSL, nell'esprimere il proprio parere al Sindaco, sull'opportunità di rilasciare o di rinnovare l'autorizzazione, tiene conto degli elementi ambientali, dell'emissioni conseguenti alla combustione, nonché dei risultati dei rilevamenti eventualmente effettuati sulle concentrazioni al suolo dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico, dei dati del precedente punto 2.5.5. e di ogni altro elemento necessario.

2.5.7. Parere CRIAL.

Per gli impianti di potenzialità termica totale superiore a 2.000.000 Kcal/h sarà sentito anche il parere del CRIAL ai fini dell'autorizzazione di cui al precedente punto 2.5.4.

2.5.8. Contenuto di zolfo.

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C, oggetto dell'autorizzazione di cui all'art. 2.5.4. devono avere contenuto di zolfo non superiore al 3% in peso, tenuto conto della particolare situazione meteo-orografica della Regione.

Il contenuto massimo zolfo è autorizzato comunque valutando le diverse condizioni ambientali, riportate al punto 2.5.6. e sulla scorta delle indicazioni di cui al punto 2.5.5.

2.5.9. Camini.

I camini degli impianti termici devono rispondere a quanto previsto all'art. 6 del D.P.R. 22 dicembre 1970, n.1391.

Può essere consentita deroga ai sensi dell'art. 7 del citato D.P.R. a presentazione di domanda che deve essere corredata da:

- disegno planimetrico ed altimetrico della zona interessata;
- caratteristiche funzionali dell'impianto (potenzialità termica unitaria delle caldaie, ecc.);
- tipo di combustibile usato;
- eventuali apparecchiature per il controllo della combustione;
- eventuale esistenza di molestia diretta in rapporto all'andamento delle correnti d'aria in quella zona;
- motivazioni tecniche a supporto delle richieste di deroga.

Il Sindaco sottopone la richiesta di deroga al CRIAL, congiuntamente al motivato parere del Servizio n.1 della USSL.

2.5.10. Camini - Pareri CRIAL e USSL.

Le altezze di sbocco dei camini degli impianti termici esistenti alla data dell'8 luglio 1968 od all'entrata in vigore del D.P.R. 22 dicembre 1970, n.1391, qualora all'entrata in vigore di quest'ultimo non risulti approvato dal Comando Provinciale dei Vigili del Fuoco i progetto particolareggiato dell'impianto ai sensi dell'art. 9 della Legge 615, devono rispondere a quanto stabilito dal Sindaco su parere del CRIAL, sentito l'E.R., in deroga alle norme del citato D.P.R. 1391/70.

Rimane pertanto facoltà dell'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n.1 della USSL, l'adeguamento dell'altezza di sbocco dei camini predetti a quanto disposto dall'art. 6 del

D.P.R. 1391/70, qualora siano state evidenziate o possano sussistere molestie dirette o pericoli od altre cause.

2.5.11. Impianti termici civili di potenzialità inferiore alle 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali.

Gli impianti termici civili di potenzialità inferiore a 30.000 Kcal/h e di imprese artigiane e commerciali con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti.

2.5.12. Focolari.

Quando un focolare sia condotto in modo da dare luogo a produzione di gas, vapori che possono generare molestia o costituire percolo, l'E.R. prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione, su istruttoria tecnica del Servizio n.1 della USSl e il parere dei VV.FF.

visti la Direttiva del Consiglio CEE del 15 luglio 1980 relativa al valore limite ed al valore guida della qualità dell'aria per anidride solforosa e le particelle in sospensione (80/779/CEE in G.U. delle Comunità Europee n. L 229/30 del 30 agosto 1980) e il D.P.C.M. 28 marzo 1983 (in supplemento ordinario alla G.U. 28 maggio 1983 n.145) e successive rettifiche pubblicate sulla G.U. 28 luglio 1983 n. 206.

Il Sindaco, sentito il parere dell'E.R., può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che possano essere comunque causa di insalubrità o molestia.

2.5.13. Prescrizioni dell'E.R..

Qualora risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, l'E.R. ingiunge di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

2.5.14. Caratteristiche dei camini.

Le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri. Per distanze superiori valgono le prescrizioni dell'art. 6, comma 17, del D.P.R. 22 dicembre 1970, n.1391.

Per i camini inseriti od inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri.

I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

2.5.15. Innalzamento dei camini.

Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli impianti stessi, l'E.R. salvo ed

impregiudicato l'esame della modifica sotto il profilo urbanistico di competenza del Sindaco, prescrive l'opportuno innalzamento.

Qualora ciò non sia possibile o sia possibile solo parzialmente, il Sindaco prescrive l'uso di combustibili compatibili con l'altezza raggiungibile.

2.5.16. Ordinanze contingibili ed urgenti.

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco con ordinanza contingibile ed urgente, può vietare l'accensione del focolare nel periodo di tempo intercorrente tra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare l'inconveniente stesso.

2.5.17. Stabilimenti industriali.

Si intende per stabilimento industriale ogni installazione o complesso di installazioni volto in modo continuo o discontinuo ad effettuare estrazione o produzione o trasformazione o utilizzazione o deposito di sostanze di qualunque natura.

La loro attività è regolata dalle norme della legge 13 luglio 1966, n. 615, dal relativo Regolamento di applicazione D.P.R. 15 aprile 1971, n. 322, dal D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche.

2.5.18. Abbattimento degli inquinanti.

Ai sensi dell'art. 20 della citata legge 615/66, tutti gli stabilimenti industriali, che possono contribuire all'inquinamento atmosferico, che siano o saranno posti in attività nel territorio comunale devono possedere impianti installazioni o dispositivi tali da contenere, entro i più ristretti limiti, che il progresso della tecnica consenta, le emissioni di fumi, gas o polveri che possano contribuire all'inquinamento atmosferico o costituire pericolo o molestia per gli abitanti.

2.5.19. Industria insalubri.

L'avvenuta assegnazione ad una delle due classi dell'elenco delle lavorazioni insalubri di uno stabilimento industriale non esime l'esercente dello stabilimento stesso dal rispetto delle disposizioni della Legge 615/66, del relativo Regolamento (D.P.R. 322/71), del D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche del 28 luglio 1983.

2.5.20. Nuovi insediamenti produttivi.

Per i nuovi insediamenti, per gli ampliamenti o modifiche di cicli tecnologici di stabilimenti esistenti nonché per le modifiche e gli ampliamenti di impianti di abbattimento già in esercizio dovrà essere seguita la procedura di cui al punto 2.7.2. del presente Regolamento.

Qualora sussistano le condizioni previste dall'art. 5 comma 6 del D.P.R. 322/71, il fatto deve essere comunicato al CRIAL dall'E.R. e dalle Province interessate.

2.5.21. Insediamenti produttivi esistenti.

Gli stabilimenti industriali, in esercizio alla data di entrata in vigore del D.P.R. 322/71, devono seguire le procedure previste dall'art. 10 dello stesso.

la relazione tecnica di cui all'art. 10 dovrà essere redatta secondo le indicazioni del modello predisposto dal Servizio Protezione Aria della Regione, indicando in particolare le produzioni in atto, le apparecchiature utilizzate per le suddette produzioni ed una valutazione delle emissioni.

2.5.22. Nulla osta all'esercizio.

Ai sensi dell'art. 5 punto 4 del D.P.R. 322/71 tutti gli impianti industriali ed ogni tipo di nuova lavorazione, per i quali sono stati approvati i progetti dei relativi impianti di abbattimento da parte del CRIAL, per essere attivati devono ottenere dal Sindaco il nulla osta all'esercizio degli impianti stessi.

Il parere favorevole del CRIAL sui progetti di impianti di abbattimento, funzionanti secondo cicli ad umido, non esime gli interessati dal rispetto della normativa vigente in materia di scarichi liquidi.

Gli impianti di abbattimento di una nuova installazione non possono essere messi in esercizio fino a che gli scarichi liquidi non siamo conformi alle norme vigenti.

2.5.23. Guasti accidentali agli impianti di abbattimento.

L'interruzione accidentale del funzionamento degli impianti di abbattimento di cui all'art. 4 del D.P.R. 322/71 deve essere comunicata immediatamente al Sindaco al Servizio n.1 della USSL e al Servizio di rilevamento presso il P.M.I.P., anche telefonicamente.

Le comunicazioni verbali o telefoniche devono essere comunque seguite entro 24 ore data comunicazione scritta.

2.5.24. Rifiuti solidi.

Per i rifiuti solidi speciali, tossici, nocivi ed assimilabili a rifiuti solidi urbani, prodotti dai cicli produttivi o scaricati dagli impianti di abbattimento devono essere applicate le norme previste dalla L.R. 94/80, dai regolamenti regionali n. 2-3/82 e dal D.P.R. 915/82 e successiva normativa tecnica.

2.5.25. Sistemi di lavaggio e pulizia.

Gli stabilimenti, il cui ciclo tecnologico prevede manipolazione, trasformazione, deposito, ecc. di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali e le strade asfaltati e corredati di sistemi di lavaggio o mezzi di pulizia almeno giornalieri al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

2.5.26. Camini negli insediamenti produttivi.

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di molestia diretta ed assicurare un'idonea dispersione e diluizione degli inquinanti emessi, anche a valle degli impianti di abbattimento.

L'altezza comunque non deve essere inferiore a metri 10 e quella effettiva sarà determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

Per le caratteristiche tecniche dei camini e degli impianti di cui al presente articolo dovrà essere seguita la procedura prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71.

2.5.27. Impiego dei combustibili.

Sono esenti da qualsiasi limitazione di impiego i combustibili elencati all'art. 12 della Legge 14 luglio 1966, n. 615.

Sono consentiti con limitazione i combustibili di cui all'art. 13 della stessa legge e modificazioni di cui al D.P.R. 8 giugno 1982, n. 400. Per l'impiego di questi ultimi è richiesta la preventiva autorizzazione del Sindaco che provvede, sentito il parere dell'E.R. e del CRIAL.

2.5.28. Autorizzazione all'impiego di combustibili.

Ai fini dell'autorizzazione per l'impiego dei combustibili con limitazione, la domanda rivolta al Sindaco deve essere completata dalla seguente documentazione:

a) ubicazione dell'impianto e caratteristiche del locale;

b) potenzialità delle singole unità termiche facenti parte dell'impianto;

c) caratteristiche del combustibile che si intende impiegare;

d) consumo massimo orario e medio giornaliero di combustione;

e) destinazione d'uso del calore prodotto;

f) caratteristiche e tipo dei bruciatori o sistemi di caricamento delle camere di combustione, con indicazione se sono idonei a trattare il combustibile di cui si chiede l'autorizzazione;

g) se esiste o è previsto il sistema di preriscaldamento per l'uso di olii combustibili con viscosità superiore a 4°E a 50°C;

h) altezza dei camini esistenti rispetto al piano stabilimento;

i) tipo di costruzione dei camini e se termicamente isolati;

l) diametro interno dei camini;

m) tipo di tiraggio: se naturale o forzato;

n) se sono installate o sono previste apparecchiature per il controllo della combustione;

o) una planimetria orientata scala 1:1.000 della zona dello stabilimento recante, in un raggio di almeno 200 metri di perimetro, l'altezza degli edifici circostanti e la loro destinazione (abitazione civile, ospedale, scuole, industrie, ecc.). Indicare, se possibile, la ragione sociale degli stabilimenti industriali compresi nella zona;

p) l'altezza sul livello del mare dell'area dello stabilimento e della zona circostante.

L'autorizzazione rilasciata dal Sindaco ha validità di anni 1 e può essere rinnovata su domanda degli interessati.

2.5.29. Pareri CRIAL e USSL.

Il Servizio n.1 dell'USSL, nell'esprimere il proprio parere al Sindaco sull'opportunità di rilasciare o rinnovare l'autorizzazione di cui al punto 2.5.27, tiene conto degli elementi ambientali, delle installazioni per la riduzione delle emissioni inquinanti, nonché dei risultati degli eventuali accertamenti effettuati dal Servizio di rilevamento dell'inquinamento atmosferico del PMIP.

Nel richiedere il parere del CRIAL, il Sindaco trasmette la documentazione della ditta e il parere del Servizio n.1 dell'USSL.

2.5.30. Contenuto di zolfo.

In ogni caso gli olii combustibili con viscosità superiore a 5°E a 50°C oggetto dell'autorizzazione di cui al punto 2.5.27. devono avere un contenuto massimo di zolfo non superiore al 3%

2.5.31. Altre fonti di emissioni (artigiani, commercianti, ecc.).

L'esercizio di qualsiasi attività che dia luogo, anche occasionalmente, a produzione di gas, vapori, polveri od emissioni di qualunque tipo atti ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria e a costituire pertanto pregiudizio diretto o indiretto alla salute dei cittadini nonché danno ai beni pubblici o privati, deve essere condotto in modo e con dispositivi di prevenzione idonei ad evitare il pericolo per la salute e la molestia per il vicinato.

L'E.R, su istruttoria tecnica del Servizio n.1 della USSL, il parere consultivo del CRIAL o le disposizioni del Servizio Protezione Aria della Regione e visti la Direttiva CEE del Consiglio 80/779/CEE, il D.P.C.M. 28 marzo 1983 e successive rettifiche del 28 luglio 1983, dispone i provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità, secondo le LL.RR. 64-65/81 e [gli artt. 151 e 152 del Testo unico della legge comunale e provinciale] l'art. 38 della L. 8 giugno 1990, n.142.

2.5.32. Divieto di combustione all'aperto.

È vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione ed i rifiuti di ogni genere.

2.5.33. Veicoli con motore diesel.

I veicoli circolanti con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dal D.P.R. 323/71 e successive modificazioni.

CAPITOLO 6 - INQUINAMENTO DELL'ARIA (COMUNI FUORI ZONA DI CONTROLLO DI CUI ALL'ART. 2 DELLA LEGGE 13 LUGLIO 1966, N. 615).

2.6.1. Ambito della disciplina.

Sono sottoposti alle norme del presente Regolamento: gli impianti termici a funzionamento continuo e discontinuo, alimentati con combustibili solidi, liquidi o gassosi; i mezzi motorizzati, gli stabilimenti industriali, artigianali e commerciali e qualsiasi attività che

possa dar luogo ad emissioni di qualunque tipo che, oltre ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria, possono costituire o contribuire al pregiudizio della salute, al danno dei beni pubblici o privati, alle colture agricole, alla flora e dalla fauna in genere.

2.6.2. Impianti termici civili.

Gli impianti civili e di imprese industriali, artigianali e commerciali, con esercizio continuo od occasionale, sono sottoposti a vigilanza sanitaria e devono essere conformi alle norme sulla sicurezza degli impianti e rispettare le disposizioni degli articoli che seguono.

2.6.3. Focolari.

Qualora un focolare sia condotto in modo da dar luogo a produzione di gas, vapori o polveri che possono generare molestia o costituire pericolo, l'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n.1 dell'USSL, prescrive l'adozione di apparecchi idonei ad assicurare una perfetta combustione, ai sensi dell'art. 3 delle LL.RR. 64 e 65/81.

Il Sindaco, sentito il parere del Servizio n.1 dell'USSL, può proibire l'impiego di combustibili non adatti al tipo di focolare o che comunque possono essere causa di insalubrità e di molestia.

2.6.4. Deficienze strutturali degli impianti.

Quando risulti che il cattivo funzionamento di un impianto dipende da sue deficienze strutturali, su istruttoria tecnica del Servizio n.1 dell'USSL, l'E.R. prescrive di porvi riparo assegnando un termine di tempo per l'esecuzione delle opere necessarie.

2.6.5. Caratteristiche dei camini.

Fatto salvo il disposto del successivo punto 2.6.11. le bocche dei camini devono risultare più alte di almeno 1 metro rispetto al colmo dei tetti, ai parapetti e a qualunque altro ostacolo o struttura distante meno di 10 metri. Per distanze superiori valgono le prescrizioni dell'art. 6, comma 17, del D.P.R. 22 dicembre 1970, n.1391.

Per i camini inseriti o inglobati nell'edificio non può essere imposta un'altezza sporgente dal tetto o dalla copertura superiore ai 5 metri.

I camini con struttura indipendente o collegati a centrali termiche costituenti edificio indipendente o ad esso tecnicamente riconducibile non sono soggetti alla limitazione d'altezza di cui al precedente comma.

2.6.6. Innalzamento dei camini.

Qualora l'altezza del camino degli impianti in esercizio alla data dell'entrata in vigore del presente Regolamento, in riferimento agli ostacoli ed abitazioni circostanti, sia tale da creare molestia o pericolo per la salute a causa degli inquinamenti emessi, l'E.R. prescrive l'opportuno innalzamento, salvo ed impregiudicato l'esame della modifica sotto il profilo urbanistico di competenza del Sindaco.

Qualora ciò non sia possibile o sia possibile solo parzialmente, il Sindaco prescrive l'uso di combustibili compatibili con l'altezza raggiungibile.

2.6.7. Ordinanze contingibili ed urgenti.

In relazione alla gravità degli inconvenienti riscontrati, il Sindaco può vietare l'accessione del focolare nel periodo di tempo intercorrente fra l'ingiunzione e l'ultimazione dei lavori atti ad eliminare gli inconvenienti stessi con ordinanza contingibile ed urgente, secondo l'art. 12 della L.R. 64/81 e secondo l'art. [153 del T.U.L.C.P.] 38 della L. 8 giugno 1990, n.142.

2.6.8. Altre attività.

L'esercizio di qualsiasi attività che dia luogo, anche occasionalmente, a produzione di gas, vapori, polveri o emissioni di qualunque tipo atti ad alterare le normali condizioni di salubrità dell'aria e a costituire pertanto pregiudizio diretto o indiretto alla salute dei cittadini e danno ai beni pubblici o privati, deve essere condotto in modo e con dispositivi di prevenzione idonei ad evitare il pericolo o la molestia.

L'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n.1 dell'USSL, viste le disposizioni del Servizio Protezione Aria della Regione o sentito il parere eventuale (non vincolante) del CRIAL, dispone provvedimenti necessari per rimuovere ogni causa di insalubrità, secondo le LL.RR. 64 e 65/81.

2.6.9. Camini di impianti termici.

I camini di impianti termici, opportunamente coibentati, o di altri cicli industriali devono avere un'altezza sufficiente per evitare l'insorgere di molestia diretta ed assicurare un'idonea dispersione e diluizione degli inquinanti emessi anche a valle degli impianti di abbattimento.

L'altezza comunque è determinata in relazione alla qualità e quantità degli inquinanti emessi, alla situazione orografica e meteorologica della zona, al contesto urbanistico e ad altri fattori influenti.

2.6.10. Impianti di abbattimento.

Gli impianti di abbattimento funzionanti secondo il ciclo a umido devono rispettare la normativa vigente in materia di scarichi liquidi.

Gli impianti di abbattimento di nuova installazione che possono essere messi in esercizio ed autorizzati fino a che gli scarichi liquidi non siamo conformi alle norme vigenti.

L'inosservanza di tale prescrizione comporta la fermata del relativo impianto tecnologico, stabilito con relativo provvedimento da parte dell'E.R.

Gli scarichi liquidi degli impianti di abbattimento, esistenti prima dell'entrata in vigore del presente regolamento, non conformi alle norme vigenti, devono essere adeguati alle stesse nei modi e nei tempi previsti dalla legge.

2.6.11. Rifiuti solidi.

Per i rifiuti solidi speciali tossici, nocivi ed assimilabili ai rifiuti solidi urbani caricati dagli impianti di abbattimento, devono essere applicate le norme previste dalla L.R. 94/80, dai Regolamenti regionali n. 2 e n. 3/82 e dal D.P.R. 915/82, e successiva normativa tecnica.

2.6.12. Sistemi di lavaggio e pulizia.

Gli stabilimenti il cui ciclo tecnologico preveda manipolazione, trasformazione, deposito, ecc. di materiale polverulento o tale da originare polveri, devono avere i piazzali e le strade asfaltati e corredati di sistemi di lavaggio o mezzi di pulizia almeno giornaliera, al fine di evitare l'accumulo ed il sollevamento di polvere.

2.6.13. Divieto di combustione all'aperto.

È vietata la combustione all'aperto di materiale vario, compresi gli scarti di lavorazione ed i rifiuti di ogni genere.

2.6.14. Veicoli con motore diesel.

I veicoli con motore diesel non devono produrre emanazioni inquinanti oltre i limiti fissati dal D.P.R. 323/71 e successive modificazioni.

Per gli altri veicoli a motore si applicano le disposizioni contenute nella vigente legislazione nazionale.

CAPITOLO 7 - INSEDIAMENTI PRODUTTIVI.

2.7.1. Nuovi insediamenti produttivi, ristrutturazioni, nuovi impianti.

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni ed aree per iniziare una qualsiasi attività produttiva o istituire un deposito di materiale, è tenuto a comunicare preventivamente l'attività stessa al Sindaco e a richiedere il rilascio del nulla osta all'esercizio di tale attività.

Nessuna attività produttiva può essere avviata senza il nulla osta del Sindaco.

La comunicazione preventiva deve altresì essere fatta in caso di ampliamento, ristrutturazione e modificazione del ciclo produttivo, delle strutture edilizie e degli impianti o di cambiamento di ragione sociale dell'attività produttiva esistente.

La comunicazione preventiva al Sindaco va corredata di una relazione tecnica e della documentazione di cui al punto 2.7.2.

Tale comunicazione con relazione e documentazione, deve essere presentata in duplice copia.

La comunicazione vale ad ottemperare gli obblighi previsti dall'art.216 del T.U.LL.SS. n.1265/34 e dell'art. 48 del D.P.R. n. 303/56 per quanto indicato all'art. 21 della L.R. n. 64/81.

Al fine di rispettare i termini di legge per le competenze previste dai suddetti articoli (art. 48 ed art. 216) una copia della comunicazione deve essere tempestivamente trasmessa all'E.R. a cura dell'Amministrazione comunale.

Il nulla osta del Sindaco deve essere condizionato alla esecuzione degli adempimenti prescritti, contenuti nel parere emesso dall'E.R.

Sulla comunicazione e richiesta di rilascio di nulla osta il Sindaco si pronuncia comunque entro 90 giorni.

2.7.2. Comunicazione preventiva di attività.

La comunicazione, di cui al punto precedente, deve essere corredata da una relazione tecnica che descriva le caratteristiche del processo produttivo e/o delle modificazioni che si intendono introdurre, le sostanze utilizzate ed i loro possibili effetti sull'uomo e sull'ambiente, la rispondenza di macchine ed impianti alla normativa prevenzionale vigente, redatta secondo le indicazioni fornite dal Servizio n.1 della USSL e, per le attività di cui l'allegato 1 del III Titolo, con le integrazioni previste nel punto 3.1.6. del Titolo III.

Tale relazione, nel caso di presentazione di domanda di concessione edilizia per immobili per i quali sia già nota l'attività da intraprendere, di cui al punto 3.1.5. del Titolo III, deve essere presentata contestualmente alla domanda di concessione edilizia.

Alla relazione va allegata la documentazione relativa alle richieste di autorizzazioni previste dalla normativa vigente per ciascun tipo di lavorazione ed in particolare:

1) relazione prevista dall'art. 5 del D.P.R. 322/71 o copia del parere del C.R.I.A.L. per l'attivazione di impianti in grado di contribuire all'inquinamento atmosferico o per modifiche degli stessi:

2) domanda di autorizzazione rivolta al Sindaco nel caso si intendano impiegare i combustibili soggetti a restrizioni d'uso ai sensi dell'art. 13 della Legge 615/66;

3) domanda di autorizzazione o copia dell'autorizzazione allo scarico di acque provenienti da insediamenti produttivi ai sensi delle vigenti normative statali e regionali;

4) copia del nulla osta al progetto rilasciato dai VV.FF. della richiesta del certificato di prevenzione incendi per le attività soggette, ai sensi della Legge 966/65 e del D.P.R. 577/82;

5) copia delle richieste di autorizzazioni per lo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi ai sensi del D.P.R. 915/82 e della normativa regionale vigente;

6) copia delle schede descrittive di rifiuto speciale trasmesse all'Ente gestore del Catasto ai sensi della normativa regionale.

Per i documenti già trasmessi al Sindaco o all'E.R. è sufficiente indicare gli estremi della presentazione.

2.7.3. Industrie insalubri.

2.7.3.1. Classificazione.

Ai sensi dell'art. 216 del T.U.LL.SS. n.1265/34, del Regolamento generale sanitario R.D. 3/2/1901 n. 45, delle LL.RR. n. 64 e n. 65/81 e del Regolamento regionale n. 2 del 14/8/81 ed in base all'elenco delle lavorazioni insalubri di cui al D.M. 18/11/81, l'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n.1, procede alla classificazione degli insediamenti industriali, artigianali, commerciali o zooagricoli già esistenti che effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni comprese nel su indicato elenco.

L'accertamento fatto dall'E.R. della classe cui appartiene l'insediamento è notificato al proprietario a mezzo di agenti del Comune.

Con tale accertamento è ammesso il ricorso da parte di qualsiasi interessato nei modi di legge.

2.7.3.2. Nuovi insediamenti produttivi.

Per la classificazione dei nuovi insediamenti produttivi, l'E.R., ricevuta la comunicazione di cui ai punti 2.7.1. e 2.7.2. e previa ispezione del Servizio n.1 stabilisce a quale classe l'insediamento appartenga, secondo le modalità di cui alle disposizioni della Regione Lombardia.

Successivamente è riservata al Servizio n.1 dell'USSL la facoltà di svolgere ispezioni all'interno degli insediamenti di cui al primo comma.

2.7.3.3. Lavorazioni insalubri di 1ª classe.

I nuovi insediamenti che effettuano, in tutto od in parte, lavorazioni insalubri inscritte nella 1ª classe, anche se ubicati in zone o in distretti industriali, non sono consentiti all'interno del perimetro dei centri edificati, così come definito dalla Legge 22/10/71, n. 865.

Analogamente, nel perimetro dei centri edificati, non sono consentiti ampliamenti e/o ristrutturazioni di insediamenti esistenti relativi a cicli di lavorazioni insalubri inscritte nella 1ª classe.

2.7.3.4. Insediamenti esistenti.

Gli insediamenti industriali, artigianali, commerciali e zooagricoli, esistenti alla data di entrata in vigore del presente Regolamento, quando effettuano, in tutto o in parte, lavorazioni insalubri di 1ª classe, possono essere autorizzati a rimanere all'interno del perimetro del centro abitato se il titolare dimostra che, per l'introduzione di nuovi metodi o speciali cautele, l'esercizio della lavorazione insalubre non reca danno o molestia al vicinato.

2.7.3.5. Prescrizioni a tutela dell'ambiente.

A seguito della classificazione ed ai sensi dell'art. 216 del T.U.LL.SS. n.1265/34, l'E.R., sentito il Servizio n.1 dell'USSL ed acquisiti, se necessario, i pareri degli organi competenti, in relazione alle cause di insalubrità, prescrive le cautele da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica.

2.7.3.6. Pericolo di esplosioni, incendi, sviluppo di gas tossici e pericolosi.

In conformità alle disposizioni del[la Legge 27 aprile 1956] D.P.R. 27 aprile 1955, n. 547, le operazioni che presentino pericoli di esplosione, incendi, sviluppo di gas asfissianti o tossici devono effettuarsi in locali o luoghi isolati, adeguati ad evitare la propagazione dell'elemento nocivo.

2.7.3.7. Impianti di abbattimento degli inquinanti.

Ai sensi del citato art. 216 del T.U.LL.SS. n.1265/34 e dell'art. 20 della Legge 615/66, spetta all'E.R., su istruttoria tecnica del Servizio n.1 dell'USSL, stabilire se gli impianti di abbattimento degli inquinanti atmosferici, applicati a cicli tecnologici di lavorazioni insalubri, siano tali da non recare danni all'ambiente e all'abitato, anche ad integrazione di pareri rilasciati dal CRIAL.

2.7.3.8. Ordinanza del Sindaco.

Spetta al Sindaco, su conforme parere dell'E.R., ordinare la chiusura degli insediamenti insalubri o il loro allontanamento dall'abitato.

Nelle situazioni che presentino caratteristiche di contingibilità ed urgenza, il Sindaco è tenuto ad emettere apposite ordinanze ai sensi dell'art. 153 del T.U.LL.C.P.

2.7.4. Tossici ad alto rischio.

Sono sottoposte a particolare vigilanza e controllo le attività di produzione, deposito, trasporto e comunque manipolazione di tossici ad alto rischio (TCDD, PCB, PCT, CVM ed altri eventuali, secondo la letteratura tecnica e scientifica nazionale e internazionale).

In particolare sono da applicare le disposizioni di cui al D.P.R. 10 settembre 1982, n. 962, alle lavorazioni nelle quali il cloruro di vinile monomero è prodotto, recuperato, immagazzinato, travasato o utilizzato in qualunque maniera e/o trasformato in polimeri o copolimeri di cloruro di vinile.

CAPITOLO 8 - RUMORI

2.8.1. Campo di applicazione.

Il presente regolamento si applica:

a) il rumore proveniente da sorgenti fisse e mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato, ad eccezione del rumore prodotto dal normale fluire del traffico nelle sue diverse forme;

b) al rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali ed assimilabili.

Il controllo e la vigilanza nei confronti delle attività rumorose è di competenza dell'E.R.

Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio n.1 dell'USSL, può autorizzare deroghe temporanee a quanto stabilito nel presente Regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.

Il Sindaco emette ordinanze relative alla regolamentazione delle attività rumorose, ai sensi dell'art. 66 del Testo Unico Leggi di Pubblica Sicurezza, su istruttoria tecnica del Servizio n.1 della USSL.

L'E.R. emette provvedimenti per la rimozione delle cause del rumore al di sopra dei limiti massimi consentiti

2.8.2. Caratteristiche della strumentazione.

Per l'esecuzione dei rilievi di rumore secondo le modalità indicate al successivo punto 2.8.5. risulta in generale adeguato l'impiego di un fonometro avente caratteristiche di precisione non inferiori a quelle indicate per i fonometri di classe 2 della International Electrotechnical Commission (I.E.C.).

Il fonometro deve essere dotato di batterie di filtri a bande di ottava di frequenza centrali: 31,5; 63; 125; 250; 500; 1000; 2000; 4000; 8000 Hz.

Nel caso vengano impiegati altri strumenti di misura essi devono avere precisione non inferiore a quella prevista per il fonometro.

2.8.3. Modalità generali di misura del rumore.

Il fonometro deve essere tarato mediante calibrazione acustica all'inizio ed al termine di ogni serie di rilievi.

I rilievi vanno eseguiti in condizioni climatiche di normalità in rapporto alla specifica situazione esaminata. E precisamente:

a) rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:

- nel caso di spazi aperti, il rumore va misurato collocando il microfono ad un'altezza dal suolo non inferiore a 1,5 m;

- nel caso di ambienti chiusi, il rumore va misurato posizionando il microfono nel vano di una finestra aperta e ad una altezza dal suolo non inferiore a 1,5 m;

b) rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato e connesso all'esercizio di attività produttive, commerciali e assimilabili.

Il rumore va misurato collocando il microfono nelle posizioni in cui il locale viene maggiormente utilizzato, con specifico riferimento alla funzione del locale stesso.

2.8.4. Rumore di fondo.

Per il rumore di fondo si intende il livello sonoro (prodotto anche dall'eventuale traffico) che, misurato nei tempi e nei luoghi oggetto di disturbo, essendo inattive le sorgenti individuate come causa specifica del disturbo stesso, è superato nel 90% di un significativo periodo di osservazione.

In prima approssimazione il livello del rumore di fondo può essere assunto come il valore più basso indicato più frequentemente dal fonometro.

Nel caso che il livello del rumore di fondo sia uguale o superiore ai limiti indicati ai successivi punti 2.8.8.- 2.8.9. del presente Regolamento, non è consentito ad alcun insediamento preso a sé stante di superare tali limiti.

2.8.5. Criteri speciali di misura per i diversi tipi di rumore.

1) Rumori continui.

Viene assunto come continuo un rumore caratterizzato da una cadenza di ripetizione elevata (indicativamente superiore a 10 eventi acustici al secondo).

Si adotta la costante di tempo SLOW e si effettuano le seguenti misure:

- livello sonoro globale in dB (A);

- livelli sonori di dB nelle bande di ottava di frequenza centrale comprese tra 31,5 e 8000 Hz.

Si assume che il rumore preso in esame sia caratterizzato dalla presenza di un tono puro quando il livello sonoro misurato in una banda di ottava superi di almeno 3 dB il livello sonoro misurato in entrambe le bande ad essa adiacenti, oppure quando il livello sonoro misurato in una banda di un terzo di ottava superi di almeno 5 dB quello misurato in entrambe le bande di un terzo di ottava ad essa adiacenti.

2) Rumori impulsivi.

Viene assunto come impulsivo un rumore caratterizzato da una successione di singoli eventi sonori di breve durata percepibili distintamente (carenza di ripetizione indicativamente inferiore a 10 eventi acustici al secondo).

Si effettua la misura globale in dB (A) con costante di tempo IMPULSE.

3) Rumori sporadici.

Sono rumori di durata limitata che si verificano saltuariamente.

Si effettua la misura globale in dB (A) SLOW e si assume come lettura il valore massimo indicato dallo strumento.

Sono esclusi i rumori di allarme.

2.8.6. Tipi di zone.

Ai fini dell'applicazione della presente regolamentazione, il territorio viene schematicamente suddiviso in quattro tipologie di zone:

- Zone tipo O = ZONE DI PARTICOLARE TUTELA.

(per queste zone la quiete rappresenta una condizione indispensabile, ovvero essa può essere tutelata integralmente; tali zone sono individuate e delimitate da appositi ati comunali su proposta del Servizio n.1 della USSL);

- Zone di tipo A = RESIDENZIALI.

(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono prevalentemente insediamenti abitativi e similari);

- Zone di tipo B = MISTE.

(nel circondario dell'insediamento disturbato esistono abitazioni e attività industriali, artigianali ed assimilabili).

Tale tipo di zonizzazione deve tenere conto delle situazioni di fatto esistenti e quindi può non coincidere necessariamente con la zonizzazione prevista dal Piano Regolatore.

2.8.7. Periodi del giorno.

La giornata è schematicamente suddivisa in due periodi:

- diurno: dalle ore ----------- alle ore -------------;

- notturno: dalle ore --------- alle ore -------------.

Limiti massimi consentiti.

2.8.8. Rumore proveniente da sorgenti sonore esterne all'insediamento disturbato.

Non è ammesso l'esercizio di alcuna attività che alteri la situazione di quiete delle zone protette (zone di tipo O) indipendentemente dalla localizzazione dell'insediamento rumoroso e dalla circoscrizione amministrativa a cui esso appartiene.

Nel caso di nuovi insediamenti di attività rumorose, i limiti indicati vanno rispettati in ogni punto delle zone adiacenti destinate ad insediamenti abitativi ed assimilabili (uffici, alberghi, scuole, ecc.) anche se non ancora edificati, indipendentemente dalle circoscrizioni amministrative.

Per quanto riguarda le tipologie di zone A-B-C in funzione del tipo di rumore e del periodo del giorno si assumono come limiti massimi i valori di dB (A) indicati in tabella 1.

Tabella 1 - Limiti massimi consentiti (dB)(A).

Tipo di rumore	Periodo notturno			Periodo diurno		
	Zona A	Zona B	Zona C	Zona A	Zona B	Zona C
Continuo senza toni puri	40	45	50	55	60	65
Continuo con toni puri	37	42	47	52	57	62
Impulsivo	40	45	50	55	60	65
Sporadico	55	60	65	70	75	80

Per maggiore dettaglio di valutazione, nel caso di rumori di tipo continuo, si può fare riferimento ai livelli sonori limite nelle diverse bande di ottava riportati in tabella 2.

Tabella 2 - Limiti sonori massimi consentiti nelle diverse bande di ottava dB.

Frequenza centrale della banda d'ottava (Hz)	Periodo notturno			Periodo diurno		
	Zona A	Zona B	Zona C	Zona A	Zona B	Zona C
31,5	64	67	70	74	77	80
63	57	62	67	72	75	78
125	50	55	60	65	69	73
250	43	48	53	58	63	68
500	39	44	49	54	59	64
1.000	35	40	45	50	55	60
2.000	32	37	42	47	52	57
4.000	29	34	39	44	49	54
8.000	26	31	36	41	46	51

I limiti indicati nelle tabelle 1 e 2 sono relativi ai livelli sonori rilevabili presso l'insediamento disturbato, nel caso che l'attività rumorosa sia preesistente all'entrata in vigore del presente Regolamento.

2.8.9. Rumore proveniente da sorgenti sonore interne all'edificio sede del locale disturbato.

1) Periodo diurno.

Rispetto al livello del rumore di fondo rilevabile nel locale in assenza del disturbo, è consentito un aumento di 3 dB (A) nella zona residenziale e mista, di 5 dB (A) nella zona industriale.

2) Periodo notturno.

Non è consentita alcuna attività che modifichi il livello sonoro nel locale disturbato.

2.8.10. Correzioni ai limiti indicati.

a) Rumore proveniente da sorgenti esterne all'insediamento disturbato:

a1) Periodo diurno.

Qualora l'esercizio delle attività rumorose sia limitato ad una frazione del periodo diurno, relativamente ai rumori di tipo continuo o impulsivo vengono ammessi i seguenti incrementi dei limiti indicati nelle tabelle 1 e 2.

Durata delle attività nel periodo diurno (minuti primi)	Correzione dei limiti indicati dB o dB (A)
£ 120	+ 3
£ 60	+ 6
£ 30	+ 9

a2) Periodo notturno.

Limitatamente al rumore prodotto per il funzionamento di impianti o apparecchiature in condizioni di emergenza è ammesso un incremento di 10 dB(A) rispetto ai limiti indicati per i rumori di tipo sporadico.

a3) Impianti funzionanti con continuità.

Nel caso di impianti preesistenti all'entrata in vigore del presente Regolamento e la cui attività è vincolata a un funzionamento continuo per esigenze tecniche, è ammesso, limitatamente al periodo notturno, un aumento di 5 unità dei limiti corrispondenti indicati nelle tabelle 1 e 2.

b) Rumore proveniente da sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

Nel caso di disturbo di ridotta durata, limitatamente al periodo diurno, sono ammesse le seguenti correzioni:

Durata del disturbo nel periodo diurno (minuti primi)	Correzione dei limiti indicati dB o dB (A)
£ 120	+ 3
£ 60	+ 6
£ 30	+ 9

CAPITOLO 9 - VIBRAZIONI

2.9.1. Campo di applicazione.

Il presente Regolamento si applica alle vibrazioni meccaniche di tipo continuo o intermittente (successione a cadenza ravvicinata di singoli eventi vibratori) provenienti da:

- sorgenti fisse o mobili di qualsivoglia natura esterne all'insediamento disturbato ad eccezione di quelle prodotte dalle diverse forme di traffico;

- sorgenti interne all'edificio sede del locale disturbato.

Il controllo e la vigilanza sulle sorgenti che producono vibrazioni sono di competenza dell'E.R.

L'E.R. emette provvedimenti per la rimozione delle cause delle vibrazioni al di sopra dei limiti consentiti.

Il Sindaco, su istruttoria tecnica del Servizio n.1 dell'USSL, può autorizzare deroghe temporanee a quanto stabilito nel presente Regolamento, qualora lo richiedano particolari esigenze locali o ragioni di pubblica utilità.

2.9.2. Modalità di misura.

Come unità di misura viene assunto il valore efficace (RMS) dell'accelerazione, espresso in m/s^2.

L'analisi di frequenza della vibrazione va effettuata in bande da 1/3 d'ottava nel campo da 1 a 80 Hz (estremi inclusi).

Le vibrazioni vanno rilevate nelle posizioni rappresentative del locale disturbato orientando l'accelerometro secondo una terna di assi ortogonali aventi origine nel cuore del soggetto ed orientati secondo le direttrici:

- piedi-testa (asse Z);
- dorso-petto (asse X);
- desra-sinistra (asse Y)

Nelle figure 1a, 1b, 1c, è evidenziata la posizione della terna di riferimento relativa alle tre posture tipiche che il soggetto può assumere (vedi figure seguenti).

<<<85MA2801>>>

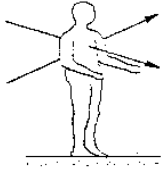



Fig. 1a

<<<85MA2802>>>

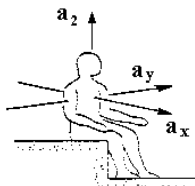



Fig. 1b

<<<85MA2803>>>

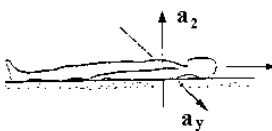



Fig. 1c

Come indice di riferimento va assunta la peggiore situazione riscontrata.

2.9.3. Limiti massimi consentiti.

I limiti massimi consentiti sono quelli indicati dalle norme ISO in vigore (2631-1978) e relativi addendum (tra cui addendum 1 alla ISO 2631-1980) ed eventuali successive integrazioni.

Attualmente a scopo indicativo in tabella 1 sono riportati i valori limite di base riferiti rispettivamente all'asse (Z) e agli assi (X) e (Y) e nella tabella 2 sono riportati i fattori moltiplicativi dei valori limite di base della tabella 1 a seconda del tipo di insediamento disturbato, del tipo di zona in cui esso insiste e del periodo del giorno (diurno, notturno).

Tabella 1 - Valori limiti di base

Frequenza centrale della banda ad 1/3 d'ottava (Hz)	Accelerazione (rms) (m/s^2) Asse Z	Assi X e Y
1	1×10^{-2}	3.6×10^{-3}
1.25	8.9×10^{-3}	3.6×10^{-3}
1.60	8×10^{-3}	3.6×10^{-3}
2.00	7×10^{-3}	3.6×10^{-3}
2.50	6.3×10^{-3}	4.51×10^{-3}
3.15	5.7×10^{-3}	5.68×10^{-3}
4.00	5×10^{-3}	7.21×10^{-3}
5.00	5×10^{-3}	9.02×10^{-3}
6.30	5×10^{-3}	1.14×10^{-2}
8.00	5×10^{-3}	1.44×10^{-2}
10.00	6.25×10^{-3}	1.80×10^{-2}
12.50	7.81×10^{-3}	2.25×10^{-2}
16.00	1.00×10^{-2}	2.89×10^{-2}
20.00	1.25×10^{-2}	3.61×10^{-2}
25.00	1.56×10^{-2}	4.51×10^{-2}
31.50	1.97×10^{-2}	5.68×10^{-2}
40.00	2.50×10^{-2}	7.21×10^{-2}
50.00	3.13×10^{-2}	9.02×10^{-2}
63.00	3.94×10^{-2}	1.14×10^{-1}
80.00	5.00×10^{-2}	1.44×10^{-1}

Tabella 2 - Fattori moltiplicativi a seconda del tipo di insediamento, del tipo di zona ed il periodo del giorno

---

Insediamento	Periodo	Fattore moltiplicativo Zona residenziale	Zona industriale/ artigianale
- di particolare tutela	diurno	1	
(es. ospedali, ecc.)	notturno	1	
- abitazioni	diurno	2	4
e assimilabili	notturno	1,4	1,4
- uffici	diurno	4	
e assimilabili	notturno	4	

CAPITOLO 10 - RACCOLTA, TRASPORTO E SMALTIMENTO DEI RIFIUTI SOLIDI

2.10.1. Normativa e competenze.

Il D.P.R. 15/12/1982 n. 915 disciplina lo smaltimento dei rifiuti solidi, fatta salva la previgente normativa (art. 32 del D.P.R. n. 915) in quanto compatibile.

Ai Comuni competono le attività inerenti allo smaltimento dei rifiuti urbani e dei rifiuti speciali derivanti dalla depurazione di acque di scarico o dallo smaltimento dei rifiuti urbani.

Allo smaltimento dei rifiuti speciali, tossici e nocivi, come individuati dalla delibera del Comitato Interministeriale, di cui all'art. 5 D.P.R. 915/82, del 27/7/84, devono provvedere i produttori dei rifiuti stessi.

Il controllo sulle modalità di smaltimento è svolto dalle Amministrazioni Provinciali, che si avvalgono dei Servizi n.1 delle USSL e dei P.M.I.P.

Resta inteso l'obbligo di assicurare il rispetto di quanto previsto dalla Regione con riferimento ai piani per lo smaltimento dei rifiuti, ai processi autorizzativi ed alle eventuali normative integrative e di attuazione del D.P.R. 915/82.

2.10.2. Fanghi.

Lo smaltimento dei fanghi derivanti dagli insediamenti produttivi e dalla depurazione della pubblica fognatura è disciplinato dalle disposizioni della legge 319/76 e successive modificazioni ed integrazioni, dalle normative regionali attuative ed integrative, dal D.P.R. 915/82, e successiva normativa tecnica e di attuazione.

2.10.3. Rifiuti speciali, tossici e nocivi.

Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti speciali, tossici e nocivi sono soggetti alle norme stabilite dal D.P.R. n. 915/82, e successiva normativa tecnica e di attuazione.

Lo stoccaggio e l'ammasso temporaneo dei rifiuti non inerenti ed in grado di rilasciare sostanze inquinanti, per i quali non sia prevista una specifica normativa, devono essere attuati in modo tale da impedire la dispersione nell'ambiente di qualsiasi sostanza potenzialmente tossica o dannosa.

2.10.4. Controllo e vigilanza.

Il controllo e la vigilanza, per gli aspetti igienico-sanitari, su tutte le fasi dello smaltimento dei rifiuti (conferimento, raccolta, spazzamento, cernita, trasporto, trattamento, inteso questo come operazione di trasformazione necessaria per il riutilizzo, la rigenerazione, il recupero, il riciclo e l'innocuizzazione dei medesimi, nonché l'ammasso, il deposito e la discarica sul suolo e nel suolo) spetta all'E.R. ai sensi dell'art. 14 della Legge 833/78 e dell'art. 3 della L.R. 64/81.

CAPITOLO 11 - BALNEAZIONE

2.11.1. Normativa.

L'attività di balneazione è disciplinata dal D.P.R. n. 470 dell'8 giugno 1982, nonché dalle norme del presente Regolamento.

2.11.2. Zone idonee alla balneazione.

L'individuazione delle zone idonee alla balneazione compete alla Regione che provvede a darne comunicazione all'E.R. almeno un mese prima dell'inizio della stagione balneare ai sensi dell'art. 4, lettera b), del D.P.R. 470/82.

Per "acque idonee alla balneazione" si intendono quelle corrispondenti ai requisiti di cui all'allegato 1 del D.P.R. 470/82 secondo quanto previsto dagli artt. 4, 6, 7, 8, 9 del D.P.R. 470/82.

2.11.3. Stagione balneare.

Per "stagione balneare" si intende il periodo compreso tra il 1° maggio e il 30 settembre di ogni anno.

Tale periodo può essere ampliato con disposizione regionale a seconda delle esigenze e consuetudini locali, su proposta dell'E.R.

2.11.4. Delimitazione delle zone e non idonee.

Prima dell'inizio di ogni stagione, l'E.R. provvede a delimitare le zone non idonee alla balneazione e propone l'adozione dell'ordinanza al Sindaco ai sensi dell'art. 5, lettera a), del D.P.R. n. 470/82.

Qualora durante il periodo di balneazione i risultati delle analisi non siano conformi alle prescrizioni di cui agli artt. 6 e 7 del D.P.R. n. 470/82, l'E.R. provvede a delimitare le zone non idonee temporaneamente alla balneazione nei termini di cui al primo comma ai sensi dell'art. 5, lettera b), del D.P.R. n. 470/82.

Quando le analisi risultino favorevoli per tutti i parametri previsti nella tabella allegata al D.P.R. n. 470/82, il Sindaco adotta il provvedimento di revoca del divieto, su proposta dell'E.R.

2.11.5. Apposizione della segnaletica.

Per quanto previsto dal punto 2.11.4. il Comune provvede all'apposizione di segnaletica nelle zone interessate al divieto di balneazione (art. 5 lettera d), del D.P.R. n. 470/82).

2.11.6. Inquinamento massiccio delle acque di balneazione.

Qualora il Servizio n.1 riscontri un caso di inquinamento massiccio delle acque di balneazione, provvede alla segnalazione immediata ai P.M.I.P. per gli accertamenti previsti (art. 5, lettera e), del D.P.R. n. 470/82).

Contemporaneamente deve essere data comunicazione al Sindaco del Comune interessato.

2.11.7. Articolo 26 della legge n. 319/76.

Qualora il P.M.I.P. o il Servizio n.1 della USSL riscontrino la necessità di un provvedimento immediato per la tutela della salute pubblica, provvedono alla comunicazione al Sindaco per i conseguenti tempestivi provvedimenti ai sensi dell'art. 26 della Legge 319/76 e dell'art. 153 del T.U.LL.C.P. [(v. ora art. 38 della L. 8 giugno 1990, n.142:«Ordinamento delle autonomie locali»)].

2.11.8. Campionamento ed accertamenti analitici.

Il campionamento e gli accertamenti analitici sono di competenza del P.M.I.P., che, limitatamente al campionamento, può avvalersi del Servizio n.1 della USSL.

CAPITOLO 12 - DETERGENTI SINTETICI

2.12.1. Normativa.

Le attività di produzione, detenzione, immissione in commercio, introduzione nel territorio dello Stato o uso di detergenti sintetici da parte degli stabilimenti industriali o esercizi pubblici sono normate dalle leggi: Legge 26/4/83 n.136, Legge 5/3/82 n. 62 e successivi decreti ministeriali.

2.12.2. Autorizzazioni sanitarie.

Sono sottoposte ad autorizzazione sanitaria, rilasciata dall'E.R. su domanda degli interessati, le seguenti attività: produzione, preparazione e confezionamento di detersivi ai sensi dell'art. 5 della Legge 26/4/83, n.136 e dell'art. 3 della L.R. 64/81, modificato dall'art. 1 della L.R. 61/84.

L'E.R. dà notizia all'Autorità Regionale ed al Ministero della Sanità del provvedimento di autorizzazione ai sensi dell'art. 5 della stessa legge.

Per l'adempimento della attività istruttoria, ai fini della eventuale concessione dell'autorizzazione, e per la individuazione delle eventuali prescrizioni cautelative da adottarsi ai fini della tutela della salute pubblica, l'E.R. si avvale del Servizio n.1 della USSL e del P.M.I.P.

2.12.3. Attività di vigilanza.

L'attività di vigilanza sul contenuto di fosforo nei detergenti è attribuita al Sindaco ai sensi dell'art. 6 della Legge 26/4/83 n.136.

Il sequestro di prodotti non rispondenti ai requisiti di legge è ordinato dal Sindaco, per quanto riguarda il contenuto di fosforo.

Il Sindaco per l'esercizio delle attività di vigilanza si avvale del Servizio n.1 della USSL e del P.M.I.P. ai sensi dell'art. 2-bis della Legge 5/3/82 n. 62.

L'attività di vigilanza sulla biodegradabilità dei detergenti sintetici è attribuita all'E.R. ai sensi dell'art. 3 della Legge regionale n. 64/81, modificato dall'art. 1 della Legge regionale n. 61/84.

CAPITOLO 13 - IMPIEGO DI PRESIDI SANITARI PER L'AGRICOLTURA

2.13.1. Impiego di presidi sanitari con mezzi meccanici.

2.13.1.1. Comunicazione preventiva.

Deve essere data comunicazione preventiva l'E.R. dei programmi dei trattamenti con presidi sanitari per l'agricoltura 15 giorni prima dell'inizio degli stessi da parte dei conduttori delle aziende agricole.

L'obbligo della comunicazione preventiva riguarda tutti i trattamenti che utilizzano presidi sanitari di 1ª e 2ª classe tossicologica ad esclusione di quelli svolti su colture di tipo familiare.

2.13.1.2. Contenuto della comunicazione preventiva.

La comunicazione di cui al precedente articolo deve contenere:

1) il nominativo del committente;

2) il nominativo del responsabile del trattamento e gli estremi del patentino per l'uso di prodotti di prima e seconda classe;

3) una descrizione del territorio con la segnalazione di zone sensibili (corsi d'acqua, abitazioni, allevamenti, approvvigionamenti idrici, ecc.);

4) le colture da trattare;

5) l'indicazione del presidio sanitario usato per singola coltura, gli estremi della registrazione e le quantità previste;

6) il diario e l'orario dei trattamenti previsti;

7) l'indicazione del luogo di preparazione e travaso delle miscele e di attingimento dell'acqua;

8) l'indicazione del/dei mezzo/i con cui saranno effettuati i trattamenti.

2.13.1.3. Condizioni in cui il trattamento deve avvenire.

Le condizioni meteorologiche devono essere tali da garantire la permanenza del prodotto nelle sole aree da trattare.

Devono essere apposte, durante il trattamento e durante l'intervallo di agibilità, la segnalazione del divieto di accesso a persone non addette ai lavori ed agli addetti non adeguatamente equipaggiati e la segnalazione della durata dell'intervallo di agibilità, se previsto, per il presidio sanitario utilizzato.

Gli addetti ai lavori devono utilizzare i sistemi di protezione individuali necessari a seconda delle modalità di trattamento.

Devono essere osservate le modalità d'uso e le precauzioni consigliate nei libretti di istruzione delle macchine spanditrici.

2.13.1.4. Modalità di preparazione delle miscele.

Devono essere rispettate le indicazioni contenute sulle etichette dei prodotti impiegati, in particolare l'utilizzo di sistemi di sicurezza individuali per gli addetti.

Le etichette ed i fogli illustrativi devono essere conservate per tutto il periodo dei trattamenti, al fine di consentire tempestivi interventi in caso di eventuali fenomeni di intossicazione.

I contenitori andranno raccolti e smaltiti, ai sensi del D.P.R. n. 915/82 e successiva normativa tecnica.

2.13.2. Impiego di presidi sanitari con mezzi aerei.

2.13.2.1. Autorizzazione.

L'impiego di mezzi aerei per i trattamenti antiparassitari deve essere, su istruttoria tecnica del Servizio n.1 dell'USSL, autorizzato dall'E.R. e dalle Autorità agricole locali caso per caso ed in base a specifiche esigenze prospettate in deroga al generale divieto espresso come parere dal Consiglio Superiore di Sanità il 16 luglio 1973 e successivamente ribadito il 29 luglio 1974 e l'1 aprile 1976 dalla Commissione Consultiva presso il Ministero della Sanità.

La richiesta di autorizzazione deve essere inoltrata all'E.R. da parte del committente del trattamento entro i termini fissati dall'E.R. stesso annualmente.

2.13.2.2. Contenuto della richiesta di autorizzazione.

La richiesta di autorizzazione dovrà contenere un programma per il trattamento aere da cui risultino:

1) il nominativo del o dei committenti agricoli;

2) il nominativo dell'operatore (a terra) responsabile di tutte le operazioni a terra;

2bis) il nominativo dell'operatore aereo-agricolo, autorizzato come pilota dal CIVILAVIA, che si assume la responsabilità dell'esecuzione di tutte le operazioni, connesse al volo, di distribuzione dell'antiparassitario;

3) il territorio: estensione territoriale, descrizione accompagnata dalla relativa topografia quotata, aggiornata ai fini specifici e documentata sull'esistenza di zone sensibili;

4) la monocoltura;

5) il presidio sanitario (o i presidi sanitari) registrato(i) per l'impiego aereo e per la nomenclatura e le quantità previste;

6) il diario ed orario del trattamento;

7) l'indicazione della base operativa;

8) la dichiarazione dell'operatore aereo-agricolo di avere effettuato una accurata ricognizione del territorio da trattare (per il giudizio di accettabilità da parte dell'E.R.S.Z.) da cui emerga:

a) la sicurezza delle persone, degli animali d'azienda e dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua delle zone sensibili in generale;

b) presenza di ostacoli al volo (antenne, cavi, pali, ecc.);

c) presenza di piante isolate o limitate colture diverse all'interno del territorio a monocoltura da trattare;

9) una copia della comunicazione formale al committente, da questi controfirmata, se l'area non è completamente a monocoltura, che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con altre coltivazioni secondarie e che pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati alla alimentazione ed alla commercializzazione.

2.13.2.3. Formulati consentiti.

I trattamenti antiparassitari con mezzi aerei devono essere effettuati secondo le prescrizioni del Ministero della Sanità (contenute nella nota del 10 novembre 1979 n. 705/44,6/II/2/136 e secondo il parere emesso dalla Commissione Consultiva il 4 marzo 1980) che ammettono l'uso di tali mezzi per i trattamenti con formulati a base di principi attivi di III e IV classe di cui al D.P.R. n.1255/68 autorizzati ed indicati nella nota del Ministero della Sanità n. 705/44, 78/3/82-10/2847 del 18 maggio 1982 contenenti o con aggiunta di coadiuvanti ad azione antideriva ed antievaporante.

2.13.2.4. Colture e dimensioni delle aree da trattare.

I trattamenti con mezzi aerei sono consentiti esclusivamente sulle colture indicate nella nota su citata del 18 maggio 1982 (vite, olivo, pioppo e cereali) su estensioni coltivate a monocoltura.

Le superfici di terreno a monocoltura devono essere sufficientemente estese (parcelle contigue dell'ordine di grandezza di 7-8 ettari per trattamenti con elicotteri e di 20 ettari per trattamenti con aerei) che topograficamente ed orograficamente siano idonee a consentire il trattamento evitando la deriva e la contaminazione ambientale oltre i confini stabiliti.

Qualora in tali aree siano presenti piante isolate o limitate colture diverse, è necessario che il coltivatore sia formalmente avvertito da parte dell'operatore che i presidi sanitari ammessi al trattamento aereo sono di massima incompatibili con tali coltivazioni secondarie e pertanto i prodotti di queste ultime non possono essere destinati all'alimentazione ed alla commercializzazione.

La suddetta comunicazione formale controfirmata dal coltivatore, deve essere acquisita all'atto della autorizzazione al trattamento.

2.13.2.5. Zone sensibili.

Nell'interno dell'area da trattare le zone sensibili (abitazioni, sorgenti, corsi d'acqua, allevamenti di bestiame, di api, di pesci, ecc.; strade aperte al traffico, ecc.) devono essere tenute ad almeno 150 metri dalla linea di volo prevista ed il sorvolo è ammesso senza trattamento e nel rispetto di una quota non inferiore a 60 metri.

L'E.R. può prevedere deroghe a quanto sopra, con valutazioni caso per caso.

2.13.2.6. Segnaletica a terra.

Il trattamento deve essere effettuato in modo che il pilota possa fruire di mezzi idonei a terra (contrassegno di confine e di zone di rispetto, maniche a vento, fumi traccianti e simili) che li consentano di regolare la sua condotta di volo nel modo migliore, al fine di contenere la deriva e di ottenere un trattamento valido ed efficace, nonché di disporre di un collegamento radio con la base.

2.13.2.7. Base a terra - Preparazione delle miscele.

La base deve essere fornita di un anemometro, di un termometro e di un igrometro, inoltre di idonee e apparecchiature per la preparazione dei prodotti da irrorare.

Per le modalità di preparazione e di smaltimento dei contenitori si applicano le disposizioni previste dal punto 2.13.1.4.

2.13.2.8. Erogazione dei prodotti.

Devono essere usati dispositivi di erogazione che producano nebbie costituite per almeno il 95% da gocce delle dimensioni di non meno di 100 micron, con esclusione di nebbie a ultrabasso volume.

La distribuzione deve avvenire con traiettorie di volo ed alle minime altezze e velocità compatibili con la protezione della deriva, la sicurezza del volo e l'efficacia del trattamento.

2.13.2.9. Intervallo di agibilità.

L'intervallo di agiilità di un appezzamento trattato è di 48 ore.

2.13.3. Controllo e vigilanza.

All'E.R., tramite i Servizi dell'USSL per le parti di rispettiva competenza, spetta il controllo e la vigilanza, ai sensi dell'art. 3 delle LL.RR. 64 e 65/81, perché vengano adottate tutte le precauzioni a protezione della popolazione, degli addetti ai trattamenti, degli animali di azienda dei beni pubblici e privati, dei corsi d'acqua e dell'ambiente in generale, durante i trattamenti.

Il Servizio n.1 dell'USSL, tramite i suoi operatori con qualifica di ufficiale o agente di polizia giudiziaria, può svolgere controlli e prelevare dei prodotti utilizzati.

Qualora riscontri l'impiego di sostanze non autorizzate l'operatore deve disporre il sequestro cautelativo delle sostanze suddette.

Nei casi invece di riscontro di irregolarità nell'esecuzione delle operazioni, può disporne la sospensione.

In entrambi i casi deve essere data comunicazione immediata all'Ufficio di Direzione dell'USSL a norma dell'art. 6 della L.R. 64/81 per l conferma dei provvedimenti urgenti adottati.

Qualora abbiano a verificarsi incidenti di qualsiasi natura nel corso del trattamento, l'operatore deve avvisare i servizi della USSL interessati.

Inoltre da parte del Servizio n.1 dell'USSL sono svolti controlli sulle modalità di conservazione degli antiparassitari, preparazione e travaso delle miscele.

- TITOLO III –
AMBIENTI CONFINATI - IGIENE EDILIZIA

INDICE

CAPITOLO 1 - NORME GENERALI (PROCEDURE)

3.0.0. Campo di applicazione

Le norme del presente titolo non si applicano alle situazioni fisiche esistenti e già autorizzate o comunque conformi alla previgente normativa.

Le norme si applicano, per gli aspetti inerenti l'igiene e la sanità pubblica, a tutti i nuovi interventi soggetti al rilascio di concessione o autorizzazione da parte del Sindaco.

Agli edifici esistenti o autorizzati comunque all'uso, per interventi anche parziali di ristrutturazione, ampliamenti e comunque per tutti gli interventi di cui alle lettere b), c) e d) dell'art. 31 della Legge 5 agosto 1978, n. 457, si applicheranno le norme del presente titolo fermo restando che per esigenze tecniche documentabili saranno ammesse deroghe agli specifici contenuti in materia di igiene della presente normativa purchè le soluzioni comportino oggettivi miglioramenti igienico-sanitari.

Restano in ogni caso fatti salvi i vincoli legislativi di natura urbanistica e/o ambientale.

A motivata e documentata richiesta possono adottarsi soluzioni tecniche diverse da quelle previste dalle norme del presente titolo, purchè tali soluzioni permettano comunque il raggiungimento della stesso fine della norma derogata.

Le deroghe, inerenti comunque i soli aspetti igienico-sanitari regolamentati nel presente titolo, vengano concesse dal Sindaco, con l'atto autorizzativo e/o di concessione, su conforme parere espresso dal responsabile del Servizio n.1.

3.1.1. Richieste di autorizzazione o concessioni edilizie; opere interne art. 26 Legge 47/85

Tutte le richieste di autorizzazione o concessione edilizia devono essere inoltrate al Sindaco complete della documentazione e nel rispetto delle procedure previste dalle vigenti Leggi e dalle norme del regolamento edilizio comunale.

Sarà cura del Sindaco sottoporre agli organi dell'Ente Responsabile dei servizi di zona le pratiche ed acquisire i pareri secondo procedure concordate che tengano conto del rispetto dei termini previsti dalla normativa vigente.

La comunicazione di cui al III comma dell'art. 26 della Legge 47/85, qualora comporti deroga, ai sensi del precedente art. 3.0.0., ai requisiti igienico-sanitari di cui al presente titolo, deve essere accompagnata da preventivo visto del Responsabile del Servizio n.1.

3.1.2. Parere tecnico sulle richieste di autorizzazioni o concessioni

Il Sindaco provvede al rilascio di autorizzazioni o della concessione edilizia, previo parere del Responsabile del Servizio n.1 e sentita la Commissione Edilizia.

Il parere del Responsabile del Servizio n.1 costituisce il parere obbligatorio ed autonomo previsto dall'art. 220 del Testo Unico delle Leggi Sanitarie approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265.

Limitatamente agli insediamenti produttivi relativi a produzione, lavorazione, trasformazione, conservazione di alimenti di origine animale ed a quelli che comunque raccolgono, lavorano ed utilizzano spogli di animali od avanzi di animali, deve essere preventivamente acquisito il parere dei Responsabili dei Servizi n.1 e n. 4 nell'ambito delle rispettive competenze.

Ai fini del rispetto dei termini entro i quali dovrà assumere le proprie determinazioni, il Sindaco provvede in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R.

3.1.3. Parere sulle richieste di autorizzazioni o concessioni edilizie concernenti ambienti di lavoro

In caso di richiesta concernente insediamenti produttivi o laboratori o ambienti destinati comunque a lavorazione, il parere espresso dal Responsabile del Servizio, dovrà tener conto anche delle osservazioni dell'Unità Operativa tutela della salute nei luoghi di lavoro cui tali progetti devono essere sottoposti per l'esame degli aspetti di competenza.

3.1.4. Documentazione integrativa

Ad ogni richiesta di concessione o autorizzazione corredata della necessaria documentazione va allegata, con riferimento a tutti gli aspetti relativi agli impianti tecnologici non specificatamente indicati in progetto, una dichiarazione impegnativa del titolare con la quale si assume ogni responsabilità in ordine al rispetto di tutte le norme igienico-edilizie di cui al presente titolo.

3.1.5. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione generica

Le richieste di concessione o autorizzazione concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro, di norme, quando sia nota soltanto la destinazione generica, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al precedente art. 3.1.4., dovranno altresì contenere l'impegno del titolare al rispetto di tutte le norme e prescrizioni che verranno dettate dagli organi competenti in fase di preventivo rilascio del nulla-osta all'esercizio della specifica attività di cui al successivo art. 3.1.10.

Il richiedente la concessione od autorizzazione può trasferire detto impegno all'effettivo utilizzatore specifico.

3.1.6. Documentazione integrativa per ambienti di lavoro a destinazione specifica e definita

Le richieste di concessioni o autorizzazioni concernenti in tutto o in parte ambienti di lavoro la cui destinazione sia specifica e definita già all'atto dell'inoltro della richiesta, oltre alla dichiarazione impegnativa di cui al

precedente art. 3.1.4.:

a) qualora rientrino nelle attività di cui al D.P.C.M. 10 agosto 1988, n. 377 dovranno essere sottoposti alla procedura di valutazione di impatto ambientale secondo quanto previsto dallo stesso D.P.C.M. 10 agosto 1988, n. 377, e dal D.P.C.M. 27 dicembre 1988.

b) qualora rientrino tra le attività specificate nell'allegato elenco 1, il Sindaco, previo conforme parere motivato del Responsabile del Servizio n.1 può richiedere la presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale.

In tal caso la documentazione dovrà contenere anche quanto previsto nell'Allegato A del presente articolo.

Il parere del Responsabile del Servizio n.1 deve essere reso entro 30 giorni dalla richiesta scritta del Sindaco.

Il silenzio equivale a non necessità della richiesta di compatibilità ambientale.

Nel caso di non obbligo di presentazione della dichiarazione di compatibilità ambientale, la documentazione già prevista, dovrà altresì contenere una relazione tecnica sull'attività lavorativa che verrà svolta con particolare riferimento alle caratteristiche dei processi produttivi e dei materiali impiegati ivi compreso acqua ed energia.

Nota agli artt. 3.1.5. e 3.1.6.

- per destinazione specifica intendesi precisata l'attività che verrà esercitata;

- per destinazione generica intendesi quando sia definita solo per una delle seguenti categorie: locali di abitazione, locali di servizio, locali accessori all'abitazione, laboratori o comunque locali per attività produttive, depositi, locali per attività commerciali, esercizi di ospitalità, abitazioni collettive, locali per pubblici spettacoli o per attività ricreative.

ELENCO 1.

Progetti di cui all'articolo 3.1.6. lettera b)

1. Agricoltura

a) progetti di ricomposizione rurale;

b) progetti volti a destinare terre incolte o estensioni seminaturali alla coltivazione agricola intensiva;

c) progetti di idraulica agricola;

d) primi rimboschimenti, qualora rischino di provocare trasformazioni ecologiche negative, e dissodamenti destinati a consentire la conversione ed un altro tipo di sfruttamento del suolo;

e) impianti che possono ospitare volatili da cortile;

f) impianti che possono ospitare suini;

g) piscicoltura di salmonidi;

h) recupero di terre dal mare.

2. Industria estrattiva

a) estrazione della torba;

b) trivellazioni in profondità escluse quelle intese a studiare la stabilità del suolo e in particolare:

- trivellazioni geotermiche;

- trivellazioni per lo stoccaggio dei residui nucleari;

- trivellazioni per l'approvvigionamento di acqua;

c) estrazione di minerali diversi da quelli metallici e energetici, come marmo, sabbia, ghiaia, scisto, sale, fosfati, potassa;

d) estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni in sotterraneo;

e) estrazione di carbon fossile e di lignite in coltivazioni a cielo aperto;

f) estrazione di petrolio;

g) estrazione di gas naturale;

h) estrazione di minerali metallici;

i) estrazione di scisti bituminosi;

j) estrazione di minerali non energetici (senza minerali metallici) a cielo aperto;

k) impianti di superficie dell'industria di estrazione di carbon fossile, di petrolio, di gas naturale e di minerali metallici nonchè di scisti bituminosi;

l) cokerie (distillazione a secco del carbone);

m) impianti destinati alla fabbricazione di cemento.

3. Industria energetica

a) impianti industriali per la produzione di energia elettrica, a vapore e acqua calda;

b) impianti industriali per il trasporto del gas, vapore e acqua calda; trasporto di energia elettrica mediante linee aeree;

c) stoccaggio in superficie di gas naturale;

d) stoccaggio di gas combustibili in serbatoi sotterranei;

e) stoccaggio in superficie di combustibili fossili;

f) agglomerazione industriale di carbon fossile e di lignite;

g) impianti per la produzione o l'arricchimento di combustibili nucleari;

h) impianti per il ritrattamento di combustibili nucleari irradiati;

i) impianti per la raccolta e il trattamento di residui radioattivi;

j) impianti per la produzione di energia idroelettrica.

4. Lavorazione dei metalli

a) stabilimenti siderurgici, comprese le fonderie; fucine, trafilerie e laminatori;

b) impianti di produzione, compresa la fusione, affinazione, filatura e laminatura di metalli non ferrosi, salvo i metalli preziosi;

c) imbutitura, tranciatura di pezzi di notevoli dimensioni;

d) trattamento in superficie e rivestimento dei metalli,

e) costruzione di caldaie, di serbatoi e di altri pezzi in lamiera;

f) costruzione e montaggio di autoveicoli e costruzione dei relativi motori;

g) cantieri navali;

h) impianti per la costruzione e riparazione di aeromobili;

i) costruzione di materiale ferroviario;

j) imbutitura di fondo con esplosivi;

k) impianti di arrostimento e sinterizzazione di minerali metallici.

5. Fabbricazione del vetro

6. Industria chimica

a) trattamento di prodotti intermedi e fabbricazione di prodotti chimici;

b) produzione di antiparassitari e di prodotti farmaceutici, di pitture e vernici, di elastomeri e perossici;

c) impianti di stoccaggio di petrolio, prodotti petrolchimici e chimici.

7. Industria dei prodotti alimentari

a) fabbricazione di grassi vegetali e animali;

b) fabbricazione di conserve di prodotti animali e vegetali;

c) fabbricazione di prodotti lattiero-caseari;

d) industria della birra e del malto;

e) fabbricazione di dolciumi e sciroppi;

f) impianti per la macellazione di animali;

g) industrie per la produzione della fecola;

h) stabilimento per la produzione di farina di pesce e di olio di pesce;

i) zuccherifici.

8. Industria dei tessili, del cuoio, del legno, della carta

a) officine di lavaggio, sgrassaggio e imbianchimento della lana;

b) fabbricazione di pannelli di fibre, pannelli di particelle e compensati;

c) fabbricazione di pasta per carta, carta e cartone;

d) stabilimento per la finitura di fibre;

e) impianti per la produzione e la lavorazione di cellulosa;

f) stabilimenti per la concia e l'allumatura.

9. Industria della gomma

Fabbricazione e trattamento di prodotti a base di elastomeri.

10. Progetti d'infrastruttura

a) lavori per l'attrezzatura di zone industriali;

b) lavori di sistemazione urbana;

c) impianti meccanici di risalita e teleferiche;

d) costruzione di strade, porti, compresi i porti di pesca, e aeroporti;

e) opere di canalizzazione e regolazione di corsi d'acqua;

f) dighe e altri impianti destinati a trattenere le acque o ad accumularle in modo durevole (non comprese nel D.P.C.M. 10 agosto 1988, n. 377);

g) tram ferrovie, sopraelevate e sotterranee, funicolari o simili linee di natura particolare, esclusivamente o principalmente adibite al trasporto di passeggeri;

h) installazione di oleodotti e gasdotti;

i) installazione di acquedotti a lunga distanza;

j) porti turistici.

11. Altri progetti

a) villaggi di vacanza, complessi alberghieri;

b) piste permanenti per corse e prove d'automobili e motociclette;

c) impianti d'eliminazione di rifiuti industriali e domestici;

d) impianti di depurazione;

e) depositi di fanghi;

f) stoccaggio di rottami di ferro;

g) banchi di prova per motori, turbine o reattori;

h) fabbricazione di fibre minerali artificiali;

i) fabbricazione, condizionamento, carico o messa in cartucce di polveri ed esplosivo;

j) stabilimenti di squartamento.

ALLEGATO A) ALL'ART. 3.1.6. LETTERA B)

1. Descrizione del progetto, comprese in particolare:

- una descrizione delle caratteristiche fisiche dell'insieme del progetto e delle esigenze di utilizzazione del suolo durante le fasi di costruzione e di funzionamento;

- una descrizione delle principali caratteristiche dei processi produttivi, con l'indicazione per esempio della natura e delle quantità dei materiali impiegati;

- una valutazione del tipo e della quantità dei residui e delle emissioni previsti (inquinamento dell'acqua, dell'aria e del suolo, rumore, vibrazione, luce, calore, radiazione, ecc.) risultanti dall'attività del progetto proposto.

2. Eventualmente una descrizione sommaria delle principali alternative prese in esame dal committente, con indicazione delle principali ragioni della scelta, sotto il profilo dell'impatto ambientale.

3. Una descrizione delle componenti dell'ambiente potenzialmente soggette a un impatto importante del progetto proposto, con particolare riferimento alla popolazione, alla fauna e alla flora, al suolo, all'acqua, all'aria, ai fattori climatici, ai beni materiali, compreso il patrimonio architettonico e archeologico, al paesaggio e all'interazione tra questi vari fattori.

4. Una descrizione (questa descrizione dovrebbe riguardare gli effetti diretti ed eventualmente gli effetti indiretti, secondari, cumulativi, a breve, medio e lungo termine, permanenti e temporanei, positivi e negativi del progetto) dei probabili effetti rilevanti del progetto proposto sull'ambiente:

- dovuti all'esistenza del progetto;

- dovuti all'utilizzazione delle risorse naturali;

- dovuti all'emissione di inquinanti, alla creazione di sostanze nocive e allo smaltimento dei rifiuti e la menzione da parte del committente dei metodi di previsione utilizzati per valutare gli effetti sull'ambiente.

5. Una descrizione delle misure previste per evitare, ridurre e se possibile compensare rilevanti effetti negativi del progetto sull'ambiente.

6. Un riassunto non tecnico delle informazioni trasmesse sulla base dei punti precedenti.

7. Un sommario delle eventuali difficoltà (lacune tecniche o mancanza di conoscenze) incontrate dal committente nella raccolta dei dati richiesti.

3.1.7. Licenza d'uso

Ultimati i lavori nessuna nuova costruzione potrà essere occupata parzialmente o totalmente senza licenza d'uso rilasciata dal Sindaco ai sensi dell'art. 221 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265.

La licenza d'uso è altresì necessaria per gli edifici che siano stati oggetto di interventi di ristrutturazione, di mutamenti della destinazione d'uso tra loro non compatibili, nonchè per i fabbricati esistenti lasciati

in disuso che risultassero dichiarati antiigienici o inabitabili ai sensi degli artt. 3.1.12 e 3.1.13.

La licenza d'uso è rilasciata dal Sindaco per le destinazioni già previste nell'atto di concessione o autorizzazione, quando, previo parere del Responsabile del Servizio n.1, per le proprie competenze, risulti che la costruzione sia stata ultimata e non sussistano cause di insalubrità e siano state rispettate le norme del presente regolamento.

Sono fatte salve le competenze edilizie urbanistiche degli uffici comunali.

Detta licenza abilita a tutti gli usi salvo i casi di cui al successivo art. 3.1.9.

Nota:

Per la licenza d'uso intendesi l'autorizzazione di cui all'art. 221 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934 n.1265 riassuntiva dei termini attualmente in uso: abitabilità, usabilità o altri.

3.1.8. Domanda per licenza d'uso

Le domande intese ad ottenere la licenza d'uso di un edificio devono essere dirette al Sindaco e corredate della seguente documentazione:

1) dichiarazione, da parte del direttore dei lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti;

2) progetto esecutivo dettagliato degli impianti o certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente titolo ivi compreso gli impianti elettrici che devono essere rispondenti alla Legge 185/86;

3) nulla osta e certificazione dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cementizio o metalliche, per gli ascensori egli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quanto altro previsto;

4) certificazioni relative ai requisiti tecnico-funzionali previste dal presente Regolamento che dovranno essere sottoscritte dal Costruttore e dal Direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del Responsabile del Servizio n.1, eseguiti da enti o professionisti abilitati.

Sulle domande il Sindaco esprimerà le proprie determinazioni entro 90 giorni dalla presentazione della domanda stessa corredata dalla documentazione di cui sopra ed allo scopo anche del rispetto di tale scadenze provvederà in tempo utile all'invio della documentazione all'E.R. per l'istruttoria ed il parere di competenza.

Sulla base della richiesta avanzata dall'interessato al fine di ottenere la licenza d'uso, il Sindaco ha facoltà di consentire l'allestimento anteriormente al rilascio di detta licenza d'uso, a condizione che, nei 60 giorni successivi dalla comunicazione dell'avvenuto allestimento, provveda al rilascio della certificazione di cui all'art. 221 del T.U.LL.SS. previo ispezione e conseguente parere del Servizio n.1 della U.S.S.L.

3.1.9. Nulla osta per l'esercizio di attività lavorative e depositi.

Chiunque intenda adibire od usare costruzioni o parti di esse nel territorio del Comune per iniziare, modificare o ampliare una qualsiasi attività lavorativa o istituire un deposito di materiali, anche all'aperto, deve ottenere, oltre la licenza d'uso dell'immobile, anche nulla osta del Sindaco inoltrando apposita domanda e comunicazione preventiva di cui al successivo art. 3.1.10.

Nessuna attività può essere iniziata se non previo acquisizione del nullaosta all'esercizio.

La domanda, con relativa documentazione di cui al successivo art. 3.1.10, vale ad ottemperare gli obblighi dell'art. 216 del T.U.LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265 e dell'art. 48 del D.P.R. 303/56 e art. 216 del T.U.LL.SS., sono assolti dalla richiesta di concessione.

In tal caso la richiesta di nulla-osta da parte del Sindaco avverrà soltanto previa comunicazione preventiva da presentare a cura dell'interessato prima dell'inizio dell'attività allegando, a completamento, la documentazione non già prodotta, sulla richiesta di nulla-osta il Servizio esprime il parere di competenza al Sindaco.

Il rilascio del nulla-osta da parte del Sindaco deve essere condizionato alla esecuzione degli adempimenti prescritti contenuti nel parere emesso dal Servizio n.1.

Il nulla-osta rilasciato dal Sindaco è inteso come atto che attesta l'idoneità e la corrispondenza alla documentazione prodotta e alle norme vigenti in materia di conformità urbanistica, igiene edilizia, igiene ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro.

3.1.10. Domanda per il rilascio del nulla-osta all'esercizio dell'attività

La richiesta di nulla-osta di cui al precedente art. 3.1.9., va indirizzata al Sindaco completa della documentazione seguente (per gli atti e documenti già presentati è sufficiente il richiamo agli stessi solo se non variati):

1) copia della licenza d'uso (che sostituisce i successivi punti 2 e 4) qualora rilasciata;

2) copia della concessione edilizia rilasciata dal Sindaco, copia del progetto edilizio approvato;

3) copia del progetto di fognatura interna, con elaborato distinto. Devono essere correttamente indicate le reti (distinte per acque neri civili, acque di processo e meteoriche) con relativi terminali e recapiti (eventuale trattamento);

4) dichiarazione, da parte del direttore lavori e dell'esecutore, della conformità delle opere al progetto esecutivo e alle sue eventuali varianti;

5) progetto esecutivo dettagliato degli impianti o certificazioni rilasciate dagli esecutori delle opere in merito alla rispondenza alla normativa vigente circa l'esecuzione degli impianti tecnologici trattati nel presente Titolo, ivi compreso gli impianti elettrici che devono essere rispondenti alla Legge 185/86;

6) nulla-osta e certificazioni dei collaudi richiesti dalla normativa vigente per la prevenzione degli incendi, per le strutture in conglomerato cemetizio o metalliche, per gli ascensori e gli impianti di sollevamento, per gli impianti termici di uso civile, per il rispetto delle norme antisismiche, delle norme per il contenimento energetico e quant'altro previsto;

7) certificazioni relative ai requisiti tecnico-funzionali previsti dal presente regolamento che dovranno essere sottoscritte dal costruttore e dal direttore dei lavori e, se del caso, a richiesta del responsabile del servizio n.1, eseguiti da enti o professionisti abilitati;

8) domanda di autorizzazione o copia di autorizzazione allo scarico di acque reflue;

9) copia di autorizzazione ex D.P.R. 203/88 per le attività soggette;

10) copia della domanda o dell'autorizzazione ex art. 13 Legge 615/66 e art. 12 L.R. 64/81;

11) copia della denuncia, scheda descrittiva e registro carico-scarico per i rifiuti speciali e tossici e nocivi;

12) copia delle richieste al Ministero o alla Regione per le attività soggette al D.P.R. 175/88;

13) altre autorizzazioni se ed in quanto dovute;

14) per le attività soggette: dichiarazione di compatibilità ambientale come da precedente articolo o esito della procedura di via a seconda dei casi;

15) per tutte le altre attività non comprese nel precedente punto 14) una relazione tecnica secondo schema proposto dal Servizio n.1.

Per i casi di cui ai commi 4 e 5 del precedente art. 3.1.9. gli interessati prima dell'inizio dell'attività devono darne comunicazione al Sindaco completando la documentazione prevista dal presente articolo e non già prodotta per ottenere, previo accertamento, il nulla-osta previsto e necessario per iniziare l'attività.

3.1.11. Manutenzione e revisione periodica delle costruzioni.

È fatto obbligo ai proprietari di mantenere le costruzioni nelle condizioni di abitabilità prescritte dalle Leggi e dai regolamenti comunali di edilizia e di igiene. Quando tali condizioni vengono a mancare, i proprietari devono provvedere alle opportune riparazioni e adeguamenti previo rilascio, se necessario, di autorizzazione o concessione edilizia.

Il Sindaco può far eseguire in ogni momento ispezioni dal personale tecnico dell'U.S.S.L. per accertare le condizioni igieniche delle costruzioni.

In caso di inosservanza di quanto prescritto al primo comma, il Sindaco può ordinare i lavori di risanamento necessari ovvero dichiarare inabitabile una casa o parte di essa su proposta del Responsabile del Servizio n.1.

3.1.12. Dichiarazione di alloggio antigienico

L'alloggio è da ritenersi antigienico quando presenta uno o più dei seguenti requisiti:

1) privo di servizi igienici propri e incorporati nell'alloggio;

2) tracce di umidità permanente dovuta a capillarità, condensa o idroscopicità ineliminabili con normali interventi di manutenzione;

3) inadeguati dispositivi per il riscaldamento;

4) i locali di abitazione di cui all'art. 3.4.3. lettere a) e b) e ove previsto le stanze da bagno, presentino requisiti di aeroilluminazione naturale inferiori del 30% massimo di quelli previsti agli artt. 3.4.11. e seguenti;

5) i locali di abitazione di cui alla lettera a) dell'art. 3.4.3. presentino indici di superficie e di altezza compresi tra il 90% e il 100% di quelli previsti agli artt. 3.4.4., 3.4.7 e 3.4.8.

La dichiarazione di alloggio antigienico viene certificata dal Responsabile del Servizio n.1, previo accertamento tecnico.

Ai fini del presente articolo non si tiene conto degli effetti dovuti al sovraffollamento.

Un alloggio dichiarato antigienico, una volta libero, non può esser rioccupato se non dopo che il competente Servizio dell'U.S.S.L. abbia accertato l'avvenuto risanamento igienico e la rimozione delle cause di antigienicità.

3.1.13. Dichiarazione di alloggio inabitabile

Il Sindaco sentito il parere o su richiesta del Responsabile del Servizio n.1, può dichiarare inabitabile un alloggio o parte di esso per motivi d'igiene.

I motivi che determinano la situazione di inabitabilità sono:

1) le condizioni di degrado tali da pregiudicare l'incolumità degli occupanti;

2) alloggio improprio (soffitto, seminterrato, rustico, box);

3) mancanza di ogni sistema di riscaldamento;

4) requisiti di superficie e di altezza inferiori al 90% di quelli previsti agli artt. 3.4.4., 3.4.7. e 3.4.8.;

5) la presenza di requisiti di aeroilluminazione inferiori del 70% di quelli previsti agli artt. 3.4.11. e seguenti;

6) la mancata disponibilità di servizi igienici;

7) la mancata disponibilità di acqua potabile,

8) la mancata disponibilità di servizio cucina.

Un alloggio dichiarato inabitabile deve essere sgomberato con ordinanza del Sindaco e non potrà essere rioccupato se non dopo ristrutturazione e rilascio di nuova licenza d'uso, nel rispetto delle procedure amministrative previste.

3.1.14. Concorso per la formazione di strumenti urbanistici

Gli strumenti urbanistici generali adottati a livello comunale o intercomunale sono inviati in copia agli E.R. territorialmente competenti, in via preliminare alla pubblicazione degli stessi all'albo pretorio municipale.

Nel termine previsto dalle vigenti normative per la proposizione delle osservazioni, gli E.R., acquisito il parere del Responsabile del Servizio n.1, possono far pervenire al Comune interessato le loro valutazioni intese ad una migliore definizione dell'uso del suolo e ad una più corretta allocazione degli insediamenti produttivi a livello igienico ambientale.

Il Comune, ricevute le eventuali valutazioni di cui al precedente comma, è tenuto a pronunciarsi sulle stesse con deliberazione motivata.

Per gli strumenti attuativi dei piani generali il Comune acquisirà il parere tecnico del Responsabile del Servizio n.1 che lo esprimerà entro 60 giorni dal ricevimento della richiesta.

Fermo restando l'obbligo di cui ai precedenti commi si rende indispensabile che i competenti Servizi e uffici dell'U.S.S.L. siano direttamente partecipi a tutta la fase istruttoria e di predisposizione della proposta.

CAPITOLO 2 - AREE EDIFICABILI E NORME GENERALI PER LE COSTRUZIONI

3.2.1. Salubrità dei terreni edificabili

È vietato realizzare nuove costruzioni su terreni che siano serviti come deposito di immondizie, letame o altro materiale insalubre che abbia comunque potuto inquinare il suolo, se non dopo aver completamente risanato il sottosuolo corrispondente. Ai sensi dell'art. 98 del D.P.R. 803/75 è altresì vietato, a scopo edificabile, l'uso del terreno già adibito a cimitero per almeno 15 anni dall'ultima inumazione.

Il giudizio di risanamento è dato dal Responsabile del Servizio n.1 entro 60 giorni dalla richiesta. Il silenzio equivale ad assenso. Se il terreno oggetto di edificazione è umido e/o soggetto alle infiltrazioni di acque sotterranee o superficiali, deve essere operato un sufficiente drenaggio e si dovranno adottare accorgimenti per impedire che l'umidità si trasmetta dalle fondazioni alla muratura e/o strutture sovrastanti.

In ogni caso devono essere adottati accorgimenti tali da impedire la risalita dell'umidità per capillarità, inoltre i muri dei sotterranei devono essere difesi dal terreno circostante a mezzo di materiali impermeabili o di adeguata intercapedine.

3.2.2. Protezione dall'umidità

Se su un terreno da coprire con nuove costruzioni, scorrono corsi d'acqua o vi siano invasi naturali, devono essere previste opere atte a proteggere le fondazioni o altre parti della casa o adottare altri accorgimenti costruttivi mediante i quali è possibile raggiungere il risultato di proteggere i muri e le fondazioni dall'umidità e dagli allagamenti.

Il terreno per essere fabbricabile deve avere i mezzi di scolo delle acque luride e meteoriche ovvero di difesa dalle eventuali invasioni di acque superficiali o di sottosuolo.

3.2.3. Distanze e superficie scoperta

Per quanto concerne il rapporto fra superfici aperte e scoperte, larghezza delle vie, l'arretramento dei fronti dei fabbricati, i distacchi fra edifici contigui, l'altezza massima degli edifici e ogni altra condizione concernente i rapporti fra i fabbricati stessi è fatto richiamo e invio ai regolamenti edilizi e agli strumenti urbanistici stabiliti per le singole località e zone approvati ai sensi della vigente legislazione.

L'area di pertinenza dei fabbricati di nuova realizzazione dovrà comunque avere una superficie scoperta e drenante, da non adibirsi a posto macchina o a qualsiasi tipo di deposito, non inferiore al 30% per i complessi residenziali e misti e al 15% per le zone destinate ad insediamenti produttivi o commerciali.

Per i piani attuativi il computo della superficie scoperta e drenante deve essere calcolata come riferimento all'intera area interessata.

3.2.4. Sistemazione dell'area

Prima del rilascio della licenza d'uso tutta l'area di pertinenza del fabbricato, ultimati i lavori, dovrà risultare sgombra da ogni materiale di risulta e dalle attrezzature di cantiere; dovrà inoltre essere sistemata secondo quanto previsto in progetto.

3.2.5. Divieto al riuso di materiali.

Nelle costruzioni è vietato il reimpiego di materiali deteriorati, inquinati, malsani o comunque non idonei dal punto di vista igienico sanitario.

È altresì vietato per le colmate, l'uso di terra o di altri materiali di risulta che siano inquinati.

3.2.6. Intercapedini e vespai

I muri dei locali di abitazione non possono essere addossati al terreno, costruendo, ove occorra, intercapedini munite di condutture o cunette per lo scolo delle acque filtranti.

Laddove si faccia luogo alle costruzioni in assenza di locali cantinati o sotterranei, l'edificio deve essere protetto dall'umidità mediante idoneo vespaio con superfici di aerazione libera non inferiore a 1/100 della superficie del vespaio stesso, uniformemente distribuite in modo che si realizzi la circolazione dell'aria.

Per i locali destinati ad abitazione e di non diretto accesso da spazi pubblici, il piano del pavimento soprastante deve essere ad una quota maggiore di cm 15, minimo, dal punto più elevato della superficie dello spazio esterno adiacente e comunque dalla superficie del marciapiede esistente.

3.2.7. Muri perimetrali

I muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato in relazione ai materiali da costruzione impiegati per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti atmosferici ovvero per ottenere un adeguato abbattimento acustico così come previsto all'art. 3.4.51 del presente Titolo.

Le pareti perimetrali degli edifici devono essere impermeabili alle acque meteoriche, sufficientemente impermeabili all'aria, intrinsecamente asciutte.

Gli elementi costituiti degli edifici devono poter evacuare le acque di edificazione e le eventuali acque di condensa e permanere asciutti.

3.2.8. Parapetti

Le finestre devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 90 per i primi due piani fuori terra e di cm 100 per tutti gli altri piani.

I balconi e le terrazze devono avere parapetti di altezza non inferiore a cm 100 per i primi due piani fuori terra e cm 110 per tutti gli altri piani.

In ogni caso i parapetti, fermo restando che devono garantire sufficiente resistenza agli urti, devono essere realizzati con aperture che non abbiano larghezza libera superiore a cm 11 e in modo da non favorire l'arrampicamento.

3.2.9. Gronde e pluviali

Tutte le coperture dei fabbricati devono essere munite, tanto verso il suolo pubblico quanto verso spazi privati o cortili e altri spazi anche coperti, di canali di raccolta sufficientemente ampi per ricevere e condurre le acque meteoriche ai tubi di scarico. I condotti delle acque dei tetti devono essere indipendenti e in numero sufficiente e da applicarsi, preferibilmente, ai muri perimetrali.

Nel caso di condotte di scarico interno, queste devono essere facilmente riparabili.

Le tubazioni non devono avere nè apertura nè interruzioni di sorta nel loro percorso.

Le giunture dei tubi devono essere a perfetta tenuta.

Le condotte pluviali devono essere convogliate in idonei recapiti.

È fatto divieto di immettere nei condotti delle grondaie qualunque altro tipo di scarico.

3.2.10. Misure contro la penetrazione dei volatili e di animali in genere

Nella realizzazione degli edifici devono essere adottati specifici accorgimenti tecnici onde evitare la penetrazione dei volatili e degli animali in genere.

Nei sottotetti vanno rese impenetrabili in griglie o reti le finestre e tutte le aperture di aerazione.

Nelle cantine sono parimenti da proteggere, senza ostacolare l'aerazione tutte le aperture in genere.

Nel caso di solai o vespai con intercapedine ventilata, i fori di aerazione devono essere sbarrati con reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

Negli ambienti con imbocchi di canne di aspirazione oppure con aerazione forzata, le aperture devono essere munite di reti a maglia fitta e di idoneo materiale che ne garantisca la continua funzionalità anche nel tempo.

All'interno degli edifici tutte le condutture di scarico uscenti dai muri non devono presentare forature o interstizi comunicanti con il corpo della muratura.

Deve essere assicurata la perfetta tenuta delle fognature dell'edificio nell'attraversamento di murature e locali e tra gli elementi che collegano le fognature dell'edificio con quelle stradali.

I cavi elettrici, telefonici, per TV, per illuminazione pubblica devono essere posti, di norma, in canalizzazioni protette.

CAPITOLO 3 - MISURE IGIENICHE E NORME GENERALI PER I CANTIERI

3.3.1. Sicurezza nei cantieri

In ogni lavoro di costruzione, demolizione o altro (rifacimenti, tinteggiature, ecc.) devono essere adottate tutte le necessarie precauzioni allo scopo di garantire la sicurezze e la incolumità dei lavoratori e di tutti i cittadini.

Per quanto concerne le norme particolari per i cantieri in materia di prevenzione degli infortuni, di sicurezza, responsabilità ecc., si fa riferimento alla legislazione in materia.

3.3.2. Recinzioni

I cantieri edili devono essere isolati mediante opportune recinzioni con materiali idonei ed aventi una altezza non inferiore a m 2,00.

I restauri esterni, di qualsiasi genere, ai fabbricati insistenti su aree pubbliche od aperte al pubblico possono effettuarsi solo previa recinzione chiusa dei fabbricanti medesimi o con analoghe misure protettive idonee ad assicurare l'incolumità e la tutela della salute della popolazione. Le norme del presente articolo non si applicano in caso di lavoro estemporanei di breve durata, inferiori alla settimana, purchè vengano adeguatamente vigilati e/o segnalati e siano messe in atto idonee misure protettive per evitare ogni possibile incoveniente.

3.3.3. Demolizioni: difesa dalla polvere

Nei cantieri ove si procede alle demolizioni, oltre ad adottare le misure descritte al punto precedente, si deve provvedere affinchè i materiali risultanti dalle demolizioni vengano fatti scendere a mezzo di apposite trombe o di recipienti e comunque previa bagnatura allo scopo di evitare l'eccessivo sollevamento di polveri. In tutti i cantieri ove si proceda alla demolizione a mezzo di palle o altri macchinari a braccio meccanico, ove necessario, su indicazione del Responsabile del Servizio n.1, oltre alla bagnatura, occorrerà adottare speciali accorgimenti, allo scopo di evitare l'eccessiva polverosità e rumorosità.

3.3.4. Sistemazione aree abbandonate

Le opere di demolizione di fabbricati o di parti di essi, di sistemazione di aree abbandonate o altro che possono determinare grave situazione igienico-sanitaria, ove occorrente, devono essere precedute da adeguati interventi di derattizzazione.

3.3.5. Allontanamento materiali di risulta

Per ogni intervento di demolizione o scavo, altro che comporti l'allontanamento di materiali di risulta, il titolare dell'opera, dovrà nella richiesta di autorizzazione specificare il recapito dello stesso materiale.

3.3.6. Rinvenimento di resti umani

In ogni cantiere, nel caso di rinvenimento di parti di cadavere o anche di resti mortali o di ossa umane, chi ne faccia la scoperta deve, ai sensi dell'art. 5 del D.P.R. 21 ottobre 1975, n. 803, informare immediatamente il Sindaco il quale ne dà subito comunicazione all'autorità giudiziaria e a quella di pubblica sicurezza e dispone i necessari accertamenti per il rilascio nel nulla osta per la sepoltura.

3.3.7. Cantieri a lunga permanenza

Tutti i cantieri a lunga permanenza devono essere provvisti di idonei servizi igienici ed adeguate forniture di acqua potabile.

Nel caso dovesse essere prevista la realizzazione di alloggi temporanei per le maestranze o personale di custodia, oltre all'adeguata dotazione dei servizi dovranno essere assicurati gli indici minimi di abitabilità previsti nei capitoli "Abitazioni collettive" e "Fabbricati per abitazioni temporanei e/o provvisori".

CAPITOLO 4 - REQUISITI DEGLI ALLOGGI

3.4.1. Principi generali

Ogni alloggio deve essere idoneo ed assicurare lo svolgimento delle attività proprie del nucleo familiare e i locali in cui esse si effettuano devono essere raggiungibili internamente all'alloggio o per lo meno attraverso passaggi coperti e protetti anche lateralmente.

Deve essere prevista la possibilità di isolare convenientemente le aree destinate ai servizi igienico-sanitari e anche le aree destinate al dormire, se l'alloggio prevede più di un letto, mentre tutte le altre aree, e in particolare quelle destinate a cucina, devono essere dotate di accorgimenti atti a garantire lo smaltimento dei sottoprodotti e dei reflui delle attività che vi si svolgono.

3.4.2. Estensione campo di applicazione

I requisiti di cui al presente capitolo relativi agli spazi di abitazione, salvo diverse specifiche regolamentazioni, si applicano anche per negozi, studi professionali, uffici in genere, laboratori a conduzione dei soli titolari.

3.4.3. Tipologia dei locali

In base alla previsione di una permanenza di tipo continuativo o limitata nel tempo e dedicata a ben definibili operazioni, in ogni alloggio si distinguono:

a) spazi di abitazione (locali di abitazione): camere da letto, sale soggiorno, cucine e sale da pranzo;

b) spazi accessori (locali integrativi): studio, sala da gioco, sala di lettura e assimilabili (sottotetti accessibili, verande, tavernette, ecc.);

c) spazi di servizio (locali di servizio): bagni, posto di cottura, lavanderia, corridoi ripostigli, spogliatoi, guardaroba, ecc.

A) INDICE DI SUPERFICI ED ALTEZZE

3.4.4. Superfici minime

L'alloggio può essere a pianta fissa o a pianta libera a secondo che il richiedente intenda o meno separare in modo fisso gli spazi.

Ogni alloggio a pianta libera deve avere una superficie minima netta di abitazione di mq 25 per la prima persona e mq 10 per ogni successiva persona.

La superficie minima di cui al precedente comma deve possedere le caratteristiche degli spazi di abitazione di cui al punto a) del precedente 3.4.3. ad eccezione del locale bagno la cui superficie va tuttavia conteggiata per il raggiungimento del minimo previsto e le cui caratteristiche saranno quelle descritte all'art. 3.4.70 e 3.4.71.

3.4.5. Volumi minimi ammissibili per i singoli locali

Ove si faccia ricorso a delimitazioni fisse dello spazio dell'alloggio, i locali destinati ad abitazione o accessori non dovranno avere meno di 21 mc.

Qualora lo spazio definito sia destinato a camera da letto dovrà assicurare almeno mc 24 se destinato ad una sola persona ed almeno 38 mc se per due persone.

3.4.6. Numeri di utenti ammissibili

In relazione al rispetto degli indici di superficie minima, nell'atto autorizzativo della licenza d'uso, verrà stabilito per ogni alloggio, su proposta del Responsabile del Servizio n.1, il numero massimo di utenti

ammissibili sotto il profilo igienico-sanitario applicando gli indici di cui al precedente articolo.

Un alloggio occupato da un numero di utenti superiori a quanto previsto in base al precedente comma, sarà da ritenersi antigienico e, qualora sussistano condizioni di sovraffollamento tali da determinare possibili cause di insalubrità, inabitabile con i conseguenti effetti ai sensi dei precedenti artt. 3.1.13 e 3.1.14.

3.4.7. Altezze minime

Fermo restando gli indici minimi e massimi di cui ai successivi Comuni, ai fini del presente articolo l'altezza è definita quale rapporto tra i volumi e la superficie del singolo spazio.

L'altezza netta media interna degli spazi di abitazioni di cui alla lettera a) del precedente art. 3.4.2. non deve essere inferiore a m 2,70.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m. 2,10.

Per gli spazi accessori e di servizio di cui alle lettere b) e c) dell'art. 3.4.2. l'altezza netta media interna non deve essere inferiore a m 2,40, ulteriormente riducibile a m 2,10 per i corridoi e i luoghi di passaggio in genere, compreso i ripostigli.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m 1,80.

Gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi devono in relazione all'uso del locale essere chiusi mediante opere murarie o arredi fissi e ne potrà essere considerato l'uso esclusivamente come ripostiglio, guardaroba, spogliatoio, deposito.

3.4.8. Altezze minime in relazione all'altitudine

Nei Comuni situati tra i 600 e 1000 m sul livello del mare, può essere ammessa, tenuto conto delle condizioni climatiche locali e della locale tipologia, una riduzione dell'altezza media fino a m. 2,55 per gli spazi di abitazione e m 2,20 per gli spazi accessori e di servizio ulteriormente riducibili a m. 2,00 per i corridoi e i luoghi di passaggio in genere, compreso i ripostigli.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m 2,00 per gli spazi di abitazione e m 1,75 per gli spazi accessori e di servizio.

Nei Comuni montani per le costruzioni al di sopra dei 1000 metri sul livello del mare, può essere ammessa una riduzione dell'altezza media fino a m 2,40 per gli spazi di abitazione e m 2,10 per gli spazi accessori e di servizio ulteriormente riducibili a m 2,00 per i corridoi e i luoghi di passaggio in genere compreso i ripostigli.

In caso di soffitto non orizzontale il punto più basso non deve essere inferiore a m 1,90 per gli spazi di abitazione a m. 1,70 per gli spazi accessori e di servizio.

In ogni caso, per gli eventuali spazi di altezza inferiore ai minimi si devono rispettare le indicazioni di cui all'ultimo comma del precedente art. 3.4.6.

Nelle situazioni di cui al presente articolo saranno proporzionalmente riducibili gli indici di cubatura previsti al precedente art. 3.4.5.

B) ILLUMINAZIONE

3.4.9. Soleggiamento

Al fine di assicurare un adeguato soleggiamento gli alloggi ad un solo affaccio no devono essere orientati verso Nord. È pertanto vietata la realizzazione di alloggi con tale affaccio in cui l'angolo formato tra la linea di affaccio e la direttrice est-ovest sia inferiore a 30°.

3.4.10. Aeroilluminazione naturale

Tutti gli spazi degli alloggi di cui all'art. 3.4.2 lettera a) e b) devono avere una adeguata superficie finestrata ed apribile atta ad assicurare l'illuminazione e l'areazione naturale.

Possono usufruire di aeroilluminazione solo artificiale:

a) i locali destinati ad uffici, la cui estensione non consente una adeguata illuminazione naturale dei piani di utilizzazione;

b) i locali aperti al pubblico destinati ad attività commerciali, culturali e ricreative nonchè i pubblici esercizi;

c) i locali destinati ad attività che richiedono particolari condizioni di illuminazione;

d) i locali destinati a servizi igienici nel rispetto di quanto previsto all'art. 3.4.22, gli spogliatoi e i ripostigli;

e) i locali non destinati alla permanenza di persone;

f) gli spazi destinati al disimpegno e alla circolazione orizzontale e verticale.

In tal caso gli spazi di cui alle lettere a), b), c), e), f), devono rispettare i requisiti di condizionamento ambientale di cui agli artt.3.4.47 e 3.4.48.

3.4.11. Requisiti minimi di illuminazione naturale diretta

La superficie finestrata, dovrà assicurare in ogni caso un fattore medio di luce diurna non inferiore allo 0,018, misurato nel punto di utilizzazione più sfavorevole del locale ad un'altezza di m 0,90 dal pavimento.

Tale requisito si ritiene soddisfatto qualora la superficie finestrata verticale utile non sia inferiore al 12,5% (1/8) della superficie del pavimento dello spazio abitativo utile. Tale superficie, in relazione a particolari condizioni climatiche, può essere ridotta a non meno di 1/10.

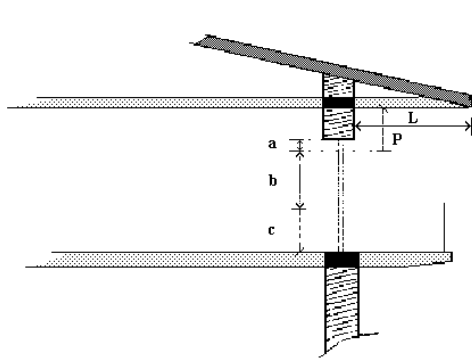
Tale norma vale solo per i locali la cui profondità non superi di 2,5 volte l'altezza del voltino della finestra misurata dal pavimento e quando non esistano ostacoli, come precisato nei successivi artt. 3.4.13 e 3.4.15.

3.4.12. Superficie illuminante utile

Per superficie illuminante utile, che deve essere riportata in tabella sul progetto, si intende la superficie totale dell'apertura finestrata detratta la eventuale quota inferiore fino ad un'altezza di cm 60 e la quota superiore eventualmente coperta da sporgenze, aggetti, velette (balconi, coperture, ecc.) superiore a cm 120 calcolata per un'altezza **p**= **L**/2 (ove **p**=proiezione della sporgenza sulla parete e **L**= lunghezza della sporgenza dall'estremo alla parete, in perpendicolare) così come dallo schema esplicativo.

La porzione di parete finestrata che si verrà a trovare nella porzione "**p**" sarà considerata utile per 1/3 agli effetti illuminanti (vedi *Fig.* seguente).

SCHEMA ESPLICATIVO SUPERFICIE ILLUMINANTE UTILE

<<<85MA2804>>>

Legenda:

L = lunghezza dell'aggetto superiore

P = proiezione dell'aggetto = **L**/2

a = superficie finestra utile per 1/3 agli effetti dell'aroilluminazione

b = superficie finestra utile agli effetti dell'aroilluminazione

c = superficie anche se finestrata comunque non utile ai fini dell'aeroilluminazione

(**c** = 80 cm)

La superficie finestrata utile è uguale a: **b -** 1/3**a**

3.4.13. Presenza di ostacoli all'aeroilluminazione

Di regola la distanza fra le pareti finestrate di edifici deve essere maggiore dell'altezza, (misurata dal piano marciapiede perimetrale al colmo del tetto) dell'edificio più alto.

Per le situazioni ove ciò non si verifichi e qualora la retta congiunge il baricentro della finestra e il punto più alto di un ostacolo esterno formi con la sua proiezione sul piano orizzontale un angolo superiore a 30°, la superficie finestrata degli spazi di abitazione primaria deve essere proporzionalmente aumentata al fine di permettere l'ottenimento delle condizioni di illuminazione richieste.

??

3.4.14. Obbligo del progettista

È richiesta in sede di progettazione di organismi abitativi la definizione della porzione di pavimento illuminata naturalmente senza che sia specificato l'assetto definitivo dei locali.

La superficie dell'alloggio che non risultasse regolarmente illuminata non può essere computata ai fini della definizione della superficie minima abitabile, come prevista all'art. 3.4.4.

3.4.15. Calcolo della superficie illuminante per i locali di profondità maggiore di 2,5 volte l'altezza delle finestre

Per gli spazi di cui all'art. 3.4.11, ultimo comma, potrà essere ammessa una profondità maggiore a condizione che sia incrementata proporzionalmente la superficie utile

finestrata fino a raggiungere il 25% di quella del pavimento per una profondità massima di 3,5 volte l'altezza del votino dal pavimento.

3.4.16. Requisiti delle finestre

Le superfici finestrate o comunque trasparenti delle pareti perimetrali o delle coperture devono poter consentire idonee condizioni di riservatezza per gli occupanti.

Al fine del proseguimento dei requisiti di temperatura, condizionamento e isolamento acustico, i serramenti devono essere dotati di doppia vetratura o di altri accorgimenti, che consentano il raggiungimento di uguali risultati.

Resta inteso che tutte le superfici finestrate devono essere comunque accessibili, alle pulizie, anche per la parte esterna.

3.4.17. Illuminazione artificiale

Ogni spazio di abitazione, di servizio o accessorio deve essere munito di impianto elettrico stabile atto ad assicurare l'illuminazione artificiale tale da garantire un normale comfort visivo per le operazioni che vi si

svolgono.

3.4.18. Illuminazione notturna esterna

Gli accessi, le rampe esterne, gli spazi comuni di circolazione interna devono essere serviti di adeguato impianto di illuminazione notturna anche temporizzato.

I numeri civici devono essere posti in posizione ben visibile sia di giorno che di notte.

C) VENTILAZIONE E AERAZIONE

3.4.19. Dichiarazione di responsabilità

Così come previsto all'art. 3.1.8., il proprietario, all'atto della domanda di licenza d'uso e comunque all'atto della richiesta del nulla-osta per l'esercizio dell'attività, presenta la certificazione rilasciata dagli esecutori attestanti il rispetto di tutte le norme di buona tecnica, legislative e regolamentari in materia di ventilazione e aerazione dei locali.

3.4.20. Normativa integrativa

Oltre le norme generali UNI - CIG di cui alla Legge 6 dicembre 1971 n.1083 e DD.MM. del 7 giugno 1973 e 20 dicembre 1985 come modificati ed integrati in particolare si dovrà assicurare anche il rispetto delle successive norme del presente capitolo che sottolineano ed integrano gli aspetti più rilevanti, sotto il profilo igienico-sanitrio, della normativa vigente e che comunque dovranno essere osservate in caso di nuove costruzioni e dell'uso di combustibili non gassosi.

3.4.21. Superficie apribile e ricambi minimi d'aria

Gli alloggi devono essere progettati e realizzati in modo che le concentrazioni di sostanze inquinanti e di vapore acqueo, prodotti dalle persone e da eventuali processi di combustione non possono costituire rischio per il benessere e la salute delle persone ovvero per la buona conservazione delle cose e degli elementi costitutivi degli alloggi medesimi.

Si ritiene che tali condizioni siano in ogni caso assicurate quando sia previsto per ogni alloggio il doppio di scontro d'aria e siano assicurate le superfici finestrate apribili nella misura non inferiore a 1/10 del pavimento.

3.4.22. Stanze da bagno e W.C.: superficie apribile minima per il ricambio d'aria, ventilazione forzata

La stanza da bagno deve essere fornita di finestra apribile all'esterno della misura non inferiore a mq 0,50 per il ricambio dell'aria.

Nel caso di bagni ciechi l'aspirazione forzata deve assicurare un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora se in espulsione continua, ovvero di 12 volumi/ora se in aspirazione forzata intermittente a comando

automatico adeguatamente temporizzato per assicurare almeno 3 ricambi per ogni utilizzazione dell'ambiente.

3.4.23. Corridoi, disinpegni, ecc.: superficie minima apribile per il ricambio d'aria, ventilazione forzata

Nei corridoi e nei disinpegni, che abbiano lunghezza superiore a m 10 o superficie non inferiore a mq 20, non aperti su spazi di abitazione primaria, indipendentemente dalla presenza dell'aria almeno per il periodo di uso.

Negli altri casi gli spazi di servizio ove sia prevista permanenza anche saltuaria di persone dovranno essere serviti da idonea canna di ventilazione atta ad assicurare il ricambio d'aria necessario in relazione all'uso cui lo

spazio è destinato.

3.4.24. Definizione di canne di ventilazione

Si definiscono canne di ventilazione quelle impiegate per l'immissione e l'estrazione di aria negli ambienti. Dette canne possono funzionare in aspirazione forzata ovvero in aspirazione naturale.

3.4.25. Installazione di apparecchi a combustione negli alloggi: ventilazione dei locali

Nei locali degli alloggi ove siano installati apparecchi a fiamma libera per riscaldamento autonomo, riscaldamento dell'acqua, cottura dei cibi, ecc., deve affluire tanta aria quanta ne viene richiesta per una regolare combustione. L'afflusso di aria dovrà avvenire mediante aperture dall'esterno con sezione libera totale di almeno 6 cm² per ogni 1.000 Kcal/h con un minimo di 100 cm².

3.4.26. Divieti di installazione apparecchi a gas

Nelle stanze da bagno e in ogni altro locale ove non vi sia aerazione naturale continua è proibita l'installazione di apparecchi di combustione a fiamma libera.

3.4.27. Installazione apparecchi a gas: realizzazione dell'impianto

Fermo restando il rispetto delle norme di cui al D.M. 24 novembre 1984 (G.U. - s.o. n.12 del 15 gennaio 1985), la corretta progettazione e realizzazione dell'impianto nonchè l'installazione di accessori e apparecchi utilizzatori secondo le regole della buona tecnica definite dalle norme UNI-CIG di cui alla Legge 6 dicembre 1971, n.1083 e D.M. 7 giugno 1973 deve essere attestata con una dichiarazione rilasciata dal personale qualificato che esegue i lavori di messa in opera e provvede al collaudo successivo. La manutenzione degli impianti di cui al precedente comma deve essere eseguita da personale specializzato.

3.4.28. Installazione apparecchi a gas: collegamenti mobili

I collegamenti tra apparecchi mobili e gli impianti fissi devono essere realizzati con tubi flessibili mobili che abbiano marcato sulla superficie esterna, in maniera chiara e indelebile, ad intervallo non maggiore di cm 40 il nome o la sigla della ditta fabbricante ed il riferimento alla tabella UNI-CIG.

La legatura di sicurezza tra i tubi flessibili e il portagomma deve essere realizzata con fascette che:

- richiedano l'uso di un attrezzo (sia pure un cacciavite) per operare sial a messa in opera sia l'allentamento. È pertanto vietato l'impiego di viti e alette che consentono l'applicazione e l'allentamento manuale;

- abbiano larghezza sufficiente e una conformazione adatta per non tagliare il tubo, correttamente applicato sul raccordo portagomma anche se stretto a fondo sullo stesso.

3.4.29. Apparecchi a gas: targhe e istruzioni

Ciascun apparecchio deve portare in posizione visibile, anche dopo l'installazione, una targa non asportabile in cui siano indicati in caratteri indelebili e in lingua italiana:

a) nome del costruttore e/o marca depositata;

b) dati sull'avvenuto collaudo;

c) la designazione commerciale con la quale l'apparecchio è presentato al collaudo dal costruttore;

d) il tipo di combustibile utilizzato e nel caso di alimentazione a gas, la pressione minima di esercizio;

e) la portata termica nominale e la potenza dell'apparecchio in Kcal/h.

L'apparecchio deve essere corredato da un libretto di istruzioni in lingua italiana, per il suo uso e manutenzione; in particolare devono essere dettagliate le manovre di accensione e quelle relative alla pulizia e alla manutenzione.

3.4.30 Definizione di canna fumaria

Si definiscono canne di esalazione quelle impiegate per l'allontanamento di odori, vapori e fumane.

Le canne di esalazione sono per requisiti costruttivi, per il calcolo delle sezioni, nella tipologia costruttiva e nella messa in opera assimilabili alle canne fumarie,

3.4.32. Allontanamento dei prodotti della combustione

Tutti i focolari siano essi alimentati con combustibile solido, liquido o gassoso, devono essere collegati a canne fumarie sfocianti oltre il tetto con apposito fumaiolo.

3.4.33. Allontanamento di odori, vapori o fumi prodotti dalla cottura

Gli odori, vapori o fumi prodotti da apparecchi di cottura, devono essere captati ed allontanati per mezzo di idonee cappe collegate a canne di esalazione.

Sono vietati altri accorgimenti tecnici (autofiltranti ecc.) che non prevedono l'allontanamento all'esterno di tali prodotti.

3.4.34. Collegamenti a canne fumarie o a canne di esalazione di apparecchi a combustione o di cappe

I collegamenti alle canne fumarie degli apparecchi a combustione o delle cappe devono rispondere ai seguenti requisiti:

- avere per tutta la lunghezza una sezione non minore di quella dell'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio;

- avere sopra l'attacco del tubo di scarico dell'apparecchio o della cappa un tratto verticale di lunghezza non minore di 3 volte il diametro della bocca d'ingresso;

- avere per tutto il percorso un andamento ascensionale con pendenza minima del 2%;

- non avere cambiamenti di direzione con angoli adeguati;

- essere facilmente montabili;

- essere a tenuta e in materiale adatto a resistere ai prodotti della combustione ed alle loro eventuali condensazioni.

3.4.35. Aspiratori meccanici (ventole): modalità di installazione e divieti

È vietato l'utilizzo di aspiratori meccanici quando nel locale siano installati più apparecchi a combustione o vi siano aperture di condotti secondari di canne collettive non sigillate.

È vietata l'installazione di aspiratori meccanici nei condotti secondari delle canne collettive.

L'eventuale utilizzo di aspiratori meccanici verso l'esterno (ventola) può essere consentito solo quando vi sia la comprovata impossibilità di installare una idonea cappa collegata ad una canna di esalazione.

3.4.36. Limitazione del tiraggio

È proibito collocare valvole o sistemi di regolazione nel tiraggio degli apparecchi a combustione situati nei locali soggiorno o da letto a meno della messa in opera di dispositivi automatici di autoregolazione approvati da istituti pubblici e/o di altri enti o professionisti di riconosciuta competenza.

Saranno ritenute accettabili altre soluzioni tecniche che soddisfino, in modo analogo alle soluzioni precedentemente indicate, il requisito di limitare all'origine gli inconvenienti igienico-sanitari dovuti alla

diffusione di vapori, esalazioni, odori.

3.4.37. Canne fumarie e di esalazione: dimensionamento

Il dimensionamento (diametro o sezioni interne) delle canne fumarie o di esalazione è calcolato tenendo conto della loro altezza e delle portate termiche complessive massime collegate.

Nel caso di apparecchi alimentati a gas, la sezione o diametro interno è indicata nella tabella seguente:

Dimensioni canne fumarie

Altezza in metri delle canne fumarie (collegamenti esclusi)			Canne cilindriche o quadrate		Canne rettangolari
h<10	10£h£20	h<20	Diametro interno	Sezione interna	Sezione interna
Portata termiche Kcal/h			cm	cm^2	cm^2
fino 25.000	fino 25.000	fino 25.000	10,0	79	87
fino 30.000	fino 30.000	fino 40.000	11,0	95	105
fino 40.000	fino 40.000	fino 60.000	12,5	123	125
fino 50.000	fino 60.000	fino 80.000	14,0	154	169
fino 60.000	fino 80.000	fino 105.000	15,0	189	208
fino 70.000	fino 105.000	fino 125.000	17,0	226	249
fino 80.000	fino 125.000	fino 155.000	18,0	255	280
fino 100.000	fino 155.000	fino 180.000	20,0	314	345
fino 120.000	fino 180.000	fino 213.000	22,0	380	418
fino 140.000	fino 200.000	fino 259.000	24,0	452	497

fino 160.000 fino 240.000 fino 300.000 26,0 531 584

Per portate termiche maggiori si deve adottare una sezione circolare di:

3,5 cm² ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 m;

2,5 cm² ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 10 e 20 m;

2,0 cm² ogni 1.000 Kcal/h per altezze h minori di 20 m.

3.4.38. Caratteristiche delle canne

Le canne devono essere di materiale impermeabile resistenti alla temperatura dei prodotti della combustione ed alle loro condensazioni, di sufficiente resistenza meccanica di buona conducibilità termica e coibentata all'esterno.

Devono avere un andamento il più possibile verticale e devono essere predisposte in modo da renderne facile la periodica pulizia; le canne fumarie, a questo scopo devono avere sia alla base sia alla sommità delle bocchette di ispezione.

3.4.39. Messa in opera delle canne fumarie

Le canne fumarie devono essere collocate entro altri condotti di materiale analogo o anche di cemento con intercapedine in comunicazione con l'aria esterna solo nella parte superiore per evitare il raffreddamento della canna stessa.

3.4.40. Canne fumarie singole: caratteristiche

Le canne fumarie singole devono ricevere lo scarico da un solo apparecchio di utilizzazione. La tubazione di collegamento non deve sporgere all'interno della canna fumaria onde evitare l'ostruzione anche parziale della stessa, ma arrestarsi prima della faccia interna di questa. L'immissione deve avvenire ad una altezza di almeno 50 cm dalla base della canna.

3.4.41. Canne fumarie collettive: caratteristiche

Le canne fumarie collettive, a meno che non siano servite da impianto di aspirazione meccanica a funzionamento continuo alla sommità, possono ricevere solo scarichi simili:

- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per riscaldamento alimentati con lo stesso combustibile;

- o solo prodotti combusti provenienti da impianti per scalda acqua alimentati con lo stesso combustibile;

- o solo vapori o fumi prodotti durante le operazioni di cottura.

Le canne fumarie collettive sono costituite da un condotto principale nel quale immettono condotti secondari di altezza uguale ad un piano con angolo di immissione non minore di 145°. Nel caso di utenze all'ultimo piano queste vengono convogliate direttamente nell'orifizio del camino.

Ogni condotto secondario deve ricevere lo scarico di un solo apparecchio di utilizzazione.

Le canne fumarie collettive possono servire al massimo nove piani. Se lo stabile ha più di nove piani, la canna fumaria collettiva che serve i primi otto piani, deve proseguire fino al relativo comignolo senza ricevere altri scarichi di apparecchi situati ai piani superiori; questi devono essere serviti da una seconda canna collettiva che partirà dal nono piano e che dovrà immettere in un secondo comignolo.

3.4.42. Comignoli: tipi

I comignoli devono essere del tipo aspiratore statico ed aperti sui 4 lati.

3.4.43. Comignoli: altezze ed ubicazioni .

Le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di cm 40 rispetto alla falda nel caso di tetti chiusi; negli altri casi e comunque quando vi siano altri ostacoli o altre strutture distanti meno di 8 m, le bocche delle canne fumarie devono risultare più alte di 40 cm del colmo del tetto.

In ogni caso restano fatte salve le disposizioni di cui al punto 6.15. dell'art. 6 del D.P.R. 1391 del 22 dicembre 1970 per gli impianti termici.

D) TEMPERATURA E UMIDITÀ

3.4.44. Spessore dei muri esterni

Fatto salvo quanto previsto dalla Legge 373/76, i muri perimetrali degli edifici devono avere spessore adeguato, in relazione ai materiali di costruzione impiegati, per la protezione dei locali dalle variazioni termiche e dall'azione degli agenti meteorici.

Tale condizione si ritiene osservata quando il coefficiente di trasmissione termica globale è uguale o inferiore a 1 Kcal/h/m²/C°: condizioni idoneamente certificate.

Nel caso di pareti perimetrali realizzate in materiale vetroso (tipo continuo in vetro), o in metallo, o in altro materiale assimilabile, il coefficiente di trasmissione termica globale non deve essere superiore a 2 Kcal/h/m²/C°.

Nella situazione sopra descritta restano escluse da tale calcolo di coefficiente le superfici finestrate di proporzioni regolamentari riferite ad un ottavo della superficie del pavimento.

3.4.45. Impianto di riscaldamento

Gli spazi adibiti ad abitazione e quelli accessori devono essere serviti da idonei impianti di riscaldamento del tipo centralizzato con corpi scaldanti omogeneamente distribuiti in relazione all'uso dei singoli locali.

L'impianto di riscaldamento comunque deve garantire la possibilità di ottenere anche nei mesi invernali e più freddi una temperatura dell'area interna pari a 18° C (per un minimo esterno di - 7°C).

Nei servizi si deve poter raggiungere la temperatura minima di 20°C.

Si deve poter ottenere la temperatura di cui sopra in modo omogene o, nella stessa unità di tempo, nei vari locali, misurandola ad almeno m 1,20 di distanza dalla fonte di calore.

3.4.46. Umidità - condensa

L'uso degli intonaci impermeabili, esteso a tutte le pareti interne degli spazi abitativi è ammesso solo se il locale è munito di mezzi di ventilazione sussidiaria. Requisito fondamentale delle pareti dei locali di abitazione è che sia realizzata una sufficiente permeabilità delle pareti stesse in modo che nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione e/o di umidità.

Le superfici impermeabili delle pareti interne, nelle condizioni di occupazione e di uso degli alloggi, non debbono presentare tracce di condensazione dopo 1/2 ora dalla chiusura di eventuali fonti di umidità (quali cottura di cibi, introduzione di acqua calda nell'ambiente, ecc.).

3.4.47. Condizionamento: caratteristiche degli impianti

Gli impianti di condizionamento dell'aria devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, idrometriche, di velocità e di purezza dell'area idonee ad assicurare il benessere delle persone e le seguenti caratteristiche:

a) il rinnovo di aria esterna filtrata non deve essere inferiore a 20 mc/persona/ora nei locali di uso privato.

I valori di cui sopra possono essere ottenuti anche mediante parziale ricircolazione fino a 1/3 del totale, purché l'impianto sia dotato di adeguati accorgimenti per la depurazione dell'aria;

b) temperatura di 20±1°C con U.R. di 40-60% nella stagione invernale: nella stagione estiva temperatura operativa compresa tra 25-27°C con U.R. di 40-60% e comunque con una differenza di temperatura fra l'aria interna ed esterna non inferiore a 7°C;

c) la purezza dell'aria deve essere assicurata da idonei accorgimenti (filtrazione e se del caso disinfezione) atti ad assicurare che nell'aria dell'ambiente non siano presenti particelle di dimensione maggiore a 50 micron e non vi sia possibilità di trasmissione di malattie infettive attraverso l'impianto di condizionamento;

d) la velocità dell'aria nelle zone occupate da persone non deve essere maggiore di 0,20 m/s misurata dal pavimento fino ad una altezza di m 2.

Sono fatte slave diverse disposizioni dell'Autorità Sanitaria, con particolare riferimento per gli ambienti pubblici, commerciali, luoghi di lavoro, ecc.

3.4.48. Condizionamento: prese di aria esterna

Le prese d'aria esterna devono essere sistemate di norma alla copertura e comunque ad un'altezza di almeno m 3 dal suolo se si trovano all'interno di cortili e ad almeno m 6 se su spazi pubblici.

La distanza da camini o altre fonti di emissioni deve garantire la non interferenza da parte di queste emissioni sulla purezza dell'aria usata per il condizionamento.

E) ISOLAMENTO ACUSTICO

3.4.49. Difesa dal rumore

I materiali utilizzati per la costruzione, ristrutturazione o ampliamento degli alloggi, devono garantire una adeguata protezione acustica degli ambienti per quanto concerne i rumori di calpestio, rumori da traffico o da altra fonte esterna, rumori da impianti o apparecchi comunque installati nel fabbricato, rumori o suoni aerei provenienti da alloggi contigui e da locali o spazi destinati a servizi comuni.

3.4.50. Parametri di riferimento

I requisiti atti ad assicurare la difesa contro i rumori nell'edificio, dovranno essere verificati per quanto concerne:

a) isolamento acustico normalizzato per via aerea fra ambienti adiacenti e sovrapposti;

b) isolamento acustico normalizzato tra ambiente interno e ambiente esterno;

c) rumorosità provocata dai servizi ed impianti dell'immobile;

d) rumori da calpestio.

3.4.51. Misurazioni e valutazioni

Le misure atte a verificare i requisiti di cui al punto precedente devono essere effettuate in opera.

La valutazione dei risultati delle misure, ai fini del controllo della loro rispondenza ai limiti richiesti, dovrà avvenire secondo le prescrizioni riportate dalla raccomandazione internazionale ISO 140R e 717R ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

La strumentazione e i metodi di misura dovranno essere conformi alla normativa internazionale I.E.C. (International Electrotechnical Committee) come specificato all'art. 2.8.2 del Titolo II.

3.4.52. Indici di valutazione di isolamento acustico

Per a parametri individuati e misurati come precedentemente descritto, gli indici di valutazione di isolamento acustico, che devono essere assicurati e dichiarati dal costruttore e dalla direzione lavori prima dell'autorizzazione all'uso della costruzione, a secondo della zona come definita all'art. 2.8.6. del Titolo II, sono quelli riportati nella seguente tabella.

I: Indice di valutazione isolamento acustico delle strutture in dB

Zone	Pareti interne di confine con altri alloggi o con vani	Pareti esterne		Solette
		con servizi	senza serramento	

Industriale 40 35 45 42

1

Mista 40 35 42 42

2

Residenziale 40 32 40 42

3

Part. Tutela 40 30 35 42

3.4.53. Provvedimenti particolari per contiguità dell'alloggio con ambienti rumorosi

Nel caso di spazi abitativi confinanti con spazi destinati a pubblico esercizio, attività artigiane commerciali, industriali, ricreative, o che si trovano in zone con grosse concentrazioni di traffico, fermo restando il rispetto delle norme di cui al punto 2.8.8 del Titolo II, devono essere previsti e realizzati a cura del costruttore o del titolare dell'attività, indici di fonoisolamento maggiori di 10 dB rispetto ai valori della tabella di cui all'articolo precedente.

Se del caso, può essere imposto il confinamento delle sorgenti di rumore in altre parti dell'edificio ovvero le stesse essere dichiarate incompatibili con la destinazione e quindi disattivate.

3.4.54. Rumorosità degli impianti

Il livello sonoro del rumore provocato in un alloggio da impianti tecnologici (ascensore, impianto termico, impianti di condizionamento ecc.) installati in altri alloggi o in spazi comuni, anche esterni all'edificio, non deve superare i 25 dB (A) continui con punte di 30 dB (A).

Gli impianti di distribuzione dell'acqua e gli apparecchi idrosanitari devono essere realizzati, mantenuti e condotti in modo da evitare rumori volesti e si dovranno adottare tutti i possibili accorgimenti tecnici e comportamentali per eliminare ogni possibile causa di disturbo.

Gli apparecchi elettrodomestici (cappe, frigoriferi, cucine, lavastoviglie, lavatrici, ecc.) potranno essere usati nel periodo notturno, solo a condizione che non alterino la rumorosità nei locali degli alloggi contigui.

3.4.55. Rumore da calpestio

Senza l'effetto di altre fonti di rumore, nell'alloggio non deve rilevarsi un livello sonoro maggiore di 70 dB quando al piano superiore venga messa in funzione la macchina normalizzata generatrice di calpestio.

F) RIFIUTI DOMESTICI

3.4.56. Obbligo al conferimento

È vietato conservare nell'interno degli spazi sia di abitazione che di servizio che accessori, anche se in adatto contenitore, i rifiuti solidi putrescibili e comunque interni, per un termine superiore alle ore 24.

Le immondizie domestiche ed in genere gli ordinari rifiuti dei fabbricati, comunque raccolti all'interno delle abitazioni, delle scale, dei corridoi, dei locali e degli annessi recintati, devono essere, a cura degli abitanti, raccolti in appositi contenitori (sacchetti) a ciò destinati senza alcuna dispersione e conferiti tempestivamente ai luoghi di raccolta all'uopo predisposti.

3.4.57. Depositi e raccoglitori

Ove non siano adottati altri sistemi di raccolta con cassonetti pubblici, i fabbricati devono disporre di un deposito atto a contenere i recipienti (sacchetti) delle immondizie. Tali depositi potranno essere costituiti da appositi locali immondezzaio o da cassoni raccoglitori.

Dovranno essere dimensionati per poter contenere almeno i rifiuti di 3 giorni, calcolati in base al numero massimo di utenti previsti nell'edificio per lt 1,5 per abitante die come indica minimo.

Detti depositi devono essere sempre agevolmente accessibili dall'esterno, raggiungibili sia da scale e ascensori, sia dalla strada dai mezzi di raccolta del servizio pubblico.

3.4.58. Caratteristiche del locale immondezzaio

In ogni caso, fermo restando che tali depositi devono raccogliere rifiuti domestici già chiusi negli appositi sacchetti, essi dovranno assicurare le caratteristiche seguenti:

1) avere superficie adeguata;

2) altezza minima interna di m 2, e una porta metallica a tenuta di dimensioni 0,90 X 1,80;

3) avere pavimento e pareti con raccordi arrotondati e costituiti da materiale liscio, facilmente lavabile e impermeabile;

4) essere ubicati ad una distanza minima dai locali di abitazione di m 10 muniti di dispositivi idonei ad assicurare la dispersione dell'aria viziata; potranno essere ammessi nel corpo del fabbricato qualora abbiano apposita canna di esalazione sfociante oltre il tetto;

5) devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio, e di scarichi regolamentari e sifonati dell'acqua di lavaggio;

6) dovranno essere assicurate idonee misure di prevenzione e di difesa antimurine e antinsetti;

7) in detti depositi potranno essere previsti separati contenitori per la raccolta ed il recupero di materiali riciclabili (carta, vetro, metalli, ecc.), per il deposito dei rifiuti pericolosi o tossici e nocivi (batterie, ecc.).

3.4.59. Caratteristiche cassoni raccoglitori

I cassoni raccoglitori devono avere le seguenti caratteristiche:

- essere costruiti in materia resistente, avere superficie liscia di facile pulizia, con raccordi interni arrotondati;

- avere dimensioni idonee, essere facilmente accessibili ed usabili da tutti gli utenti con particolare riguardo alle persone svantaggiate o fisicamente impedite;

- avere dispositivi di apertura e di aerazione tali da assicurare una efficace difesa antimurine e antinsetti ed una agevole pulizia, nonchè il regolare lavaggio e periodiche disinfezioni;

- essere ubicati su aree preferibilmente coperte, con platea impermeabile, servita di lancia per il lavaggio, e distati il massimo possibile dai locali abitati, tali aree potranno anche essere su pubblica via purchè appositamente predisposta e attrezzata;

- ricevere solo rifiuti domestici chiusi negli appositi sacchetti contenitori;

- essere predisposti per il caricamento automatico; se mobili dotati di idoneo impianto frenante manovrabile dai soli addetti; muniti di segnalazione catarifrangente se ubicati in spazi accessibili al pubblico.

3.4.60. Canne di caduta

Le canne di caduta sono di regola vietate.

Possono essere ammesse in nuovi fabbricati su motivata preventiva richiesta dell'interessato e ove già esistono solo nel rispetto delle seguenti condizioni:

a) essere esterne ai singoli appartamenti (balconi, scale, ballatoi, ecc.);

b) assicurare il convogliamento dei rifiuti nei contenitori con accorgimenti idonei ad impedire la dispersione nel locale di deposito;

c) essere in numero di almeno una per ogni 500 mq di superficie servita; tuttavia se la canna ha un dispositivo terminale con possibilità di alimentare due contenitori, una canna potrà servire 1.000 mq di superficie.

3.4.61. Rifiuti di facile deperibilità

I titolari di stabilimenti di produzione o lavorazione di sostanze alimentari nelle sedi proprie ed i titolari di laboratori di preparazione di sostanze alimentari, i dirigenti di collettività o di mense collettive, i gestori di pubblici esercizi nei quali si consumino o si vendano generi alimentari che diano rifiuti suscettibili di rapida putrescibilità (ristoranti, trattorie e simili) devono provvedere alla conservazione temporanea dei rifiuti solidi prodotti in appositi contenitori stabiliti dall'Autorità comunale, e distinti da quelli assegnati al fabbricato nel quale hanno sede. Il servizio pubblico deve provvedere all'allontanamento di questi rifiuti quotidianamente.

È ammesso nel rispetto delle norme precedenti l'uso di tali rifiuti quale mangime per animali fatte salve le competenze veterinarie. A richiesta dell'interessato e previo parere del Responsabile del Servizio n.1, in relazione alle modalità di trattamento finale depurativo degli scarichi fognari, i rifiuti di cui al presente articolo previa triturazione potranno essere ammessi in fognatura comunale nel rispetto delle norme di cui alla Legge 319/76 e successive modifiche e integrazioni.

3.4.62. Deroga

Il Sindaco, sentito il Responsabile del Servizio n.1, si riserva, in presenza di situazione tecniche o dispositivi diversi da quelli indicati, di giudicare la loro conformità ai requisiti

esposti negli articoli precedenti, ed ha la facoltà di chiedere a chi propone tali soluzioni la documentazione tecnica ed i chiarimenti necessari per esprimere un eventuale parere favorevole.

3.4.63. Rifiuti non domestici

Per i rifiuti provenienti da edifici per attività produttive e depositi si richiama il D.P.R. 915/82 per quanto applicabile la L.R. 94/80 e successive modifiche ed integrazioni nonchè quanto previsto nel Titolo II del presente Regolamento.

G) SCARICHI

3.4.64. Tipi di scarico

Gli scarichi idrici di rifiuto, derivanti da fabbricati si distinguono in relazione all'origine in:

a) acque meteoriche (bianche);

b) acque luride civili (nere);

c) acque di processo industriale.

3.4.65. Reti interne

Tutti gli scarichi devono essere raccolti all'origine e tramite percorsi separati e distanti, in relazione alla loro origine devono essere conferiti al recapito finale ammissibile a norma della Legge 319/76 e successive modifiche e integrazioni nonchè alle disposizioni regionali e a quanto previsto dal Titolo II del presente Regolamento.

È ammessa l'unificazione delle diverse reti immediatamente a monte del recapito finale, fermo restando la possibilità d'ispezione e prelievo campione delle singole reti.

3.4.66. Acque meteoriche

Le acque meteoriche possono recapitare in pubblica fognatura rispettando le norme dell'apposito regolamento comunale.

È ammesso il loro recapito sul suolo, e negli strati superficiali del sottosuolo per subirrigazione purchè il disperdimento avvenga ad adeguata distanza da tutti i muri degli edifici vicini anche in relazione alla natura geologica del terreno e al profilo altimetrico.

È ammesso pure il loro recapito in acque superficiali.

Nei casi di cui al comma secondo e terzo, quando trattasi di edifici destinati ad uso produttivo o misto o comunque quando abbiano una superficie impermeabile maggiore di 500 mq, si dovrà provvedere mediante appositi separatori a convogliare le acque di prima pioggia nella fognatura comunale, nel rispetto dei limiti previsti, onde consentire il recapito sul suolo e sottosuolo e nelle acque superficiali esclusivamente delle acque meteoriche di piena o di stramazzo.

3.4.67. Acque di processo

Per gli scarichi provenienti da insediamenti produttivi e comunque non adibiti esclusivamente all'uso di abitazione, si fa rimando alle specifiche norme di cui al Titolo II sia per le modalità costruttive che per i limiti di qualità degli stessi.

3.4.68. Accessibilità all'ispezione e al campionamento

Tutti gli scarichi e le relative reti devono essere dotate di idonee ispezioni e, prima della loro confluenza o recapito, avere un idoneo dispositivo a perfetta tenuta che ne consenta il campionamento.

Ove prima del recapito siano realizzati impianti di depurazione e trattamento degli scarichi, all'uscita di questi ed immediatamente a monte del recapito finale, deve essere posto un pozzetto di prelievo per analisi di apertura minima cm 40 X 40: tale pozzetto deve essere a perfetta tenuta e permettere un accumulo anche estemporaneo di acque di scarico per una profondità di almeno 50 cm.

3.4.69. Caratteristiche delle reti e dei pozzetti

Le condutture delle reti di scarico e tutti i pozzetti nonchè le eventuali vasche di trattamento devono essere costruiti in materiale sicuramente impermeabile, resistente, a perfetta tenuta.

I pezzi di assemblamento e giunzione devono avere le stesse caratteristiche.

Le reti di scarico devono essere opportunamente isolate dalla rete di distribuzione dell'acqua potabile; di regola devono essere interrate, salvo che per le ispezioni, e salvo casi particolari ove, a motivata richiesta, il Responsabile del Servizio n.1, può prescrivere o ammettere, percorsi controllabili a vista.

Le vasche, non possono di regola essere ubicati in ambienti confinati.

H) DOTAZIONE DEI SERVIZI

3.4.70. Servizi igienici e stanze da bagno: dotazione minima

La dotazione minima dei servizi igienico-sanitari per alloggio, è costituita da:

- un vaso, un lavabo, un bidè, una doccia o vasca.

La superficie minima da attribuire ai servizi igienici è di mq 4 se disposti in unico vano.

Qualora la distribuzione degli apparecchi avvenga in più spazi diversi dovrà prevedersi un adeguato incremento della superficie al fine di garantire una facile fruibilità.

Gli ambienti di cui all'art. 3.4.2. devono essere dotati di adeguati servizi igienici di uso esclusivo con almeno un vaso ed un lavabo quest'ultimo ubicato nell'eventuale antibagno.

3.4.71. Caratteristiche degli spazi destinati ai servizi igienici

Tutti i locali destinati a servizi igienici alla persona quali bagni, docce, latrine, antilatrine ecc. devono avere oltre ai requisiti generali le seguenti caratteristiche particolari:

- pavimenti e pareti perimetrali sino ad una altezza di cm 180 di regola piastrellate, comunque costruiti di materiale impermeabile liscio, lavabile e resistente;

- essere completamente separati con pareti fisse da ogni altro locale;

- avere accessi da corridoi e disinpegni e non comunicare direttamente con altri locali adibiti a permanenza di persone;

- i locali per i servizi igienici che hanno accesso da altri locali di abitazione o di lavoro o da spazi d'uso pubblico devono essere muniti di idoneo locale antibagno (antilatrine, antidoccia, ecc.); per secondi servizi è consentito l'accesso diretto al locale bagno da singole camere da letto.

3.4.72. Caratteristiche degli spazi destinati a cucina

Ogni alloggio deve essere servito da un locale di cucina per la preparazione degli alimenti che oltre ai requisiti generali deve avere le seguenti caratteristiche:

1) avere le superfici delle pareti perimetrali a vista piastrellate o rivestite di materiale liscio lavabile e impermeabile per una altezza di m 1,80;

2) una dotazione minima di impianti ed attrezzature costituita da: lavello, frigorifero, attrezzatura idonea per la cottura ed il riscaldamento dei cibi, cappa sopra ogni punto cottura idonea ad assicurare la captazione e l'allontanamento dei vapori, gas ed odori che dovranno essere portati ad esalare oltre il tetto con apposita canalizzazione coronata da fumaiolo.

Lo spazio cottura, ove previsto, deve avere le caratteristiche di cui sopra, una superficie minima di mq 3,00, nonchè regolamentare aeroilluminazione.

3.4.73. Acqua potabile

Ogni edificio deve essere servito da un impianto di distribuzione di acqua potabile realizzato in modo da garantire tutti i bisogni di tutti gli utenti.

Nella progettazione dell'impianto di distribuzione si dovrà tenere in massima considerazione ogni opportuno accorgimento al fine di ridurre le possibili cause di rumorosità molesta.

3.4.74. Obbligo di allaccio al pubblico acquedotto e deroghe

Ogni edificio deve essere allacciato al pubblico acquedotto.

Ove ciò non sia possibile, il Sindaco, su parere del Responsabile del Servizio n.1, autorizza l'approvvigionamento con acque provenienti possibilmente da falde profonde o da sorgenti ben protette e risulta potabili.

Altri modi di approvvigionamento possono essere ammessi previo trattamento di potabilizzazione ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n.1.

Per le fonti di approvvigionamento di acqua potabile priva, esistenti ed attive, laddove esista la possibilità di allacciamento al pubblico acquedotto, il Sindaco, nel caso non siano state autorizzate, provvederà ad ingiungere all'interessato l'obbligo di allacciamento al pubblico servizio, con la conseguente cessione del prelievo privato; nel caso siano autorizzate gli atti di cui sopra saranno preceduti dalla esplicita richiesta al competente Servizio del Genio civile affinchè non si proceda al rinnovo della autorizzazione o della concessione.

I pozzi privati per uso potabile, autorizzati per le zone non servite da pubblico acquedotto, devono essere ubicati a monte rispetto al flusso della falda e rispetto a stalle, letamaie, concimaie, depositi di immondizie e da qualunque altra causa di inquinamento e da questi risultare a conveniente distanza stabilita dal Responsabile del Servizio n.1.

3.4.75. Erogazione dell'acqua - Rete di distribuzione

L'erogazione dell'acqua mediante conduttura a rete deve avvenire in modo diretto senza l'utilizzo di serbatoi di carico aperti.

Sono ammessi serbatoi chiusi di alimentazione parziale serviti da motopompe (autoclavi) negli edifici nei quali la pressione di regime dell'acquedotto non è sufficiente ad erogare acqua a tutti i piani: in tal caso è vietata l'aspirazione diretta dalla rete pubblica.

La rete di distribuzione dell'acqua deve essere:

- di idoneo materiale e posata in opera in modo che sia facile verificarne e ripararne i guasti;

- separata e protetta rispetto ai condotti di fognatura e nelle vicinanze e negli incroci con questi essere posata superiormente ad essi.

I) REQUISITI DI FRUIBILITA' A PERSONE FISICAMENTE IMPEDITE

3.4.76. Applicazione del D.P.R. 384/78

In tutti gli edifici pubblici a carattere collettivo e sociale si applicano le norme di cui al D.P.R. n. 384/78 in materia di eliminazione delle barriere architettoniche.

Gli edifici pubblici di cui sopra comprendono tutte le costruzioni o parte di esse aventi destinazione a servizi di interesse generale e ad attività di carattere amministrativo, culturale, giudiziario, economico, sanitario ancorchè gestiti da privati.

Si intendono compresi fra esse le attività commerciali, gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive nonchè i locali per pubblici spettacoli e attività accessibili al pubblico e di dimensioni minime di 500 mq di superficie complessiva lorda comprese le pertinenze.

Le norme di cui sopra si applicano per i nuovi edifici e per quelli già esistenti nel caso fossero sottoposti a ristrutturazione o a cambio di destinazione.

Gli edifici pubblici esistenti dovranno adeguarsi alle norme del D.P.R. 384/78 nei termini fissati dalla Legge 41/85.

3.4.77. Estensione della normativa (si applicano fino all'atto di recepimento della normativa di cui alla L.R. 6/89 ovvero fino all'entrata in vigore della stessa)

Al fine di rendere gli ambienti accessibili e fruibili da parte di persone fisicamente impedite si dovranno osservare le norme dell'articolo seguente per tutti gli edifici ed impianti di nuova costruzione sia pubblici che privati a qualsiasi uso destinati e con sole esenzioni per:

- le costruzioni destinate alla residenza unifamiliare o a gruppi di non più di quattro alloggi;

- le costruzioni e gli impianti destinati a usi misti o produttivi che abbiano ad assolvere a esigenze particolari e contrastanti strettamente connesse con la funzionalità;

- gli interventi sull'esistente per i quali sia documentata l'impossibilità di adeguamento alle presenti norme.

3.4.78. Regolamentazione generale (si applicano fino all'atto di recepimento della normativa di cui alla L.R. 6/89 ovvero fino all'entrata in vigore della stessa)

Negli spazi e nelle costruzioni, di cui al precedente articolo devono essere assicurati:

- l'accesso a tutti i locali e servizi (e ai mezzi di sollevamento meccanico delle persone quando trattasi di costruzioni multipiani e tali mezzi non raggiungono il piano terra), attraverso rampe indipendenti o abbinate alle scale, di larghezza non inferiore a m. 1,20 e di lunghezza non superiore a m 9; di pendenza contenuta entro l'8% convenientemente protette, attrezzate e pavimentate con materiale antisdrucciolevole;

- per gli edifici di almeno 3 piani (compreso piano terra) la disponibilità di ascensore, dotato di meccanismo di autolivellamento di dimensione interna

minima di 0,90 X 1,30 m, con l'apertura posta sul lato più corto e porte a battenti o a scorrimento laterale, aventi larghezza non inferiore a m 0,80;

- la disponibilità di scale munite di corrimano su entrambi i lati, almeno su un lato non interrotto neppure in corrispondenza dei pianerottoli; di pianerottoli o piani di distribuzione anche per il solo ascensore, con profondità di almeno m 1,30; di gradini con alzata non superiore a cm 17 e pedata non inferiore a cm 30;

- la percorribilità dell'unità immobiliare mediante portoncino di ingresso, porte interne e disimpegni con corridoi e varchi di passaggio non inferiori rispettivamente a m 1,25 e m 0,80;

- la fruibilità dei bagni, cucine e cabine di cottura, attrezzabili in modo da consentire il movimento di rotazione di 360° di carrozzine e la sosta di queste ultime senza che sia impedita la praticabilità delle dotazioni essenziali.

CAPITOLO 5 - CAVEDI, CORTILI, SUOLO PUBBLICO

3.5.2. Cavedi: dimensioni

Soltanto in caso di adattamento di vecchi edifici è ammessa, esclusivamente per la diretta aeroilluminazione di latrine, gabinetti da bagno, corridoi da disimpegno, la costruzione o creazione di cortiletti interni, detti pozzi luce, o cavedo o chiostrine.

In rapporto alla loro altezza questi devono essere così dimensionati:

- altezza fino a m 8: lato minimo 2,50, superficie minima mq 6;

- altezza fino a m 12: lato minimo 3,00, superficie minima mq 9;

- altezza fino a m 18: lato minimo 3,50, superficie minima mq 12;

- altezza oltre m 18: lato minimo 4,00, superficie minima mq 16.

La superficie minima netta si intende quella libera da proiezioni orizzontali.

L'altezza dei cavedi, si computa a partire dal piano del pavimento del vano più basso illuminato dal cavedio.

3.5.3. Cavedi: comunicazione con spazi liberi

I cavedi devono essere completamente aperti in alto e comunicare in basso direttamente con l'esterno del fabbricato o con altri spazi aperti regolamentari a mezzo corridoio o passaggi rettilinei a livello del pavimento, mantenuti sempre liberi, e di sezione di almeno 1/5 dell'area del cavedio e comunque di dimensioni non inferiori a m 1,00 di larghezza e m 2,40 di altezza.

3.5.4. Cavedi: caratteristiche

I cavedi devono avere pareti in tinte chiare ed interamente libere e terminare in basso su pavimento impermeabile munito di scarico delle acque piovane, realizzato in modo da evitare ristagni di acqua.

È vietato, in detto scarico, versare acque o materiale di rifiuti delle case.

3.5.5. Cortili: norma di salvaguardia

È vietata qualsiasi opera edilizia per effetto della quale risultino peggiorate le condizioni igieniche dei cortili esistenti.

3.5.6. Accessi ai cortili

I cortili devono avere, di norma, almeno un accesso verso uno spazio pubblico, transitabile agli automezzi: ove tali accessi per automezzi debbano superare dislivelli, occorrerà che abbiano superficie antisdrucciolevole, pendenza e raggi di curvatura tali da permettere un'agevole percorribilità ed inoltre avere almeno una piattaforma piana di lunghezza minima di m. 4,00 all'ingresso.

3.5.7. Pavimentazione dei cortili

Il suolo dei cortili deve essere sistemato in modo da permettere lo scolo delle acque e pavimentato per una zona perimetrale larga almeno cm 90, in modo da impedire l'infiltrazione lungo i muri. Sono ammesse altre soluzioni che assicurino parimenti la difesa dei muri.

La restante superficie deve essere sistemata in modo da non dare luogo alla formazione di ristagni di acque.

Ogni cortile deve essere provvisto di presa d'acqua.

3.5.8. Cancelli

Ove si faccia ricorso a cancelli, porte, portoni, motorizzati dovranno essere adottati i criteri costruttivi e di dispositivi di protezione contro gli infortuni di cui alla norma UNI del gennaio 1984 ed eventuali successive modifiche e integrazioni.

I cancelli, le porte ed i portoni motorizzati esistenti dovranno adeguarsi alla normativa di cui sopra entro 5 anni dalla data di entrata in vigore del presente regolamento e/o comunque entro il termine fissato dal Sindaco in specifici atti prescrittivi.

3.5.9. Igiene dei passaggi e degli spazi privati

A vicoli e ai passaggi privati, per ciò che riguarda la pavimentazione ed il regolare scolo dell'acqua, sono applicate le disposizioni riguardanti i cortili.

I vicoli chiusi, i cortili, gli anditi, i corridoi, i passaggi, i portici, le scale ed in genere tutti i luoghi di ragione privata dovranno essere tenuti costantemente puliti e sgombri di ogni immondizia e di qualsiasi deposito che possa cagionare umidità, cattive esalazioni o menomare la aerazione naturale.

Alla pulizia di detti spazi di regione privata, come di tutte le parti in comune, sono tenuti solidariamente i proprietari, gli inquilini e coloro che per qualsiasi titolo ne abbiano diritto all'uso.

3.5.10. Suolo pubblico: norme generali

Tutte le strade, od altri suoli ad uso pubblico, devono essere provvisti di canalizzazione, per il facile e pronto scolo delle acque meteoriche.

È proibito gettare, spandere o accumulare immondizie o rottami di qualsiasi genere, acque sporche, materiali di scavo o demolizione o altro materiale che provoca offesa, imbrattamento o molestia, sulle strade, sulle piazze, sui cortili e su qualsiasi area di terreno scoperto nell'ambito pubblico o privato, come anche in fossi o canali.

3.5.11. Concessione di suolo pubblico

Oltre all'osservanza delle disposizioni previste dalla Legge e dai regolamenti vigenti, la concessione del suolo pubblico per attività estemporanee varie, come fiere, mercati, parchi di divertimento, esposizioni, accampamenti di nomadi, raduni ecc. è data dal Sindaco subordinatamente all'adempimento di norme igieniche indicate dal Responsabile del Servizio n.1 concernenti principalmente:

a) la disponibilità di acqua potabile e di servizi igienici e loro regolamentari scarichi;

b) la disponibilità di contenitori idonei per la raccolta dei rifiuti (residui alimentari, carta, involucri, ecc.);

c) le indicazioni e i mezzi per lo sgombro di infortunati, feriti o comunque colpiti da malore.

CAPITOLO 6 - SOPPALCHI, SEMINTERRATI, SOTTERRANEI, SOTTOTETTI, SCALE

3.6.1. Soppalchi, superficie ed altezza

La superficie dei soppalchi sarà relazionata alla superficie dei locali ed all'altezza delle parti sia inferiori che superiori.

L'altezza netta fra pavimento finito e soffitto finito, sia per la parte sottostante che per la parte soprastante, non potrà essere inferiore a m 2,10; in tal caso la superficie del soppalco non supererà 1/3 della superficie del locale.

Qualora l'altezza come sopra definita, sia per il locale sottostante che per il locale soprastante, sia almeno di m 2,30, la superficie del soppalco potrà raggiungere 1/2 della superficie del locale.

Saranno ammesse gradazioni intermedie, su parere favorevole del Responsabile del Servizio n.1; in ogni caso la superficie del soppalco, ivi comprese le superfici per l'accesso, non supererà mai gli indici di cui al comma precedente.

3.6.2. Aeroilluminazione dei soppalchi

Entrambe le parti, soprastante e sottostante, devono essere totalmente aperte e quella superiore munita di balaustra non inferiore a m 1,00 di altezza.

Il vano principale e i vani secondari così ricavati devono risultare regolamentari per quanto riguarda la superficie aeroilluminante; debbono inoltre essere assicurate tutte le caratteristiche ed i requisiti di cui al capitolo 4 del presente Titolo ad eccezione dell'altezza. Resta inteso, in ogni caso, che le solette del soppalco non devono limitare o ridurre la funzionalità delle superfici finestrate.

3.6.3. Seminterrati e sotterranei: definizioni

Si intende per seminterrato quel locale che per parte della sua altezza si trova sotto il piano del marciapiede del fabbricato; per sotterraneo quel locale che si trova completamente sotto il piano del marciapiede del fabbricato.

Sia i locali seminterrati che sotterranei non possono essere destinati ad abitazione.

3.6.4. Caratteristiche d'uso dei locali seminterrati e sotterranei

I locali di cui all'articolo precedente possono essere destinati ad usi che comportino permanenza di persone quali servizi igienici, magazzini di vendita, uffici, mense, esercizi pubblici, ambulatori, laboratori artigianali (fatte salve le particolari normative vigenti per le specifiche destinazioni) quando abbiano i seguenti requisiti:

a) altezza e superficie minima utile secondo gli indici previsti per le specifiche destinazioni;

b) dispositivi tecnici tali da assicurare sia lateralmente che interiormente una buona impermeabilizzazione e ventilazione delle superfici: detti requisiti sono da ritenersi soddisfatti quando i locali abbiano vespaio di m 0,50 di altezza, pavimento unito ed impermeabile, muri protetti efficacemente contro l'umidità del terreno, resistenza termica pari o maggiore a 1 Kcal/mq/h/°C sia per i pavimenti che per le pareti, indici di fonoisolamento di cui al Capitolo 4 del presente Titolo;

c) adeguate condizioni di aeroilluminazione diretta come previsto nel Capitolo 4 del presente Titolo; alternativamente, qualora sia tecnicamente impossibile, condizionamento ambientale che assicuri i requisiti di cui agli articoli 3.4.47 r 3.4.48 ed illuminazione artificiale che assicuri i limiti previsti per le specifiche destinazioni d'uso;

d) scarico regolamentare delle acque residue in collettori che non possono dar luogo a rigurgiti;

e) idonee canne di ventilazione sfocianti oltre il tetto;

f) le condutture eventualmente presenti devono essere adeguatamente isolate e protette;

g) in relazione alle specifiche destinazioni ottenere le previste autorizzazioni in materia di sicurezza, prevenzione, igiene del lavoro, ecc.

3.6.5. Autorizzazione all'uso a scopo lavorativo dei locali seminterrati e sotterranei

L'uso a scopo lavorativo degli ambienti di cui ai precedenti articoli 3.6.3. e 3.6.4. deve essere, ai sensi dell'art. 8 del D.P.R. 303/56 autorizzato dall'E.R. sentito il parere del Responsabile del Servizio n.1 che viene rilasciato previa intesa fra organi tecnici competenti specificamente in materia di igiene pubblica, ambientale e tutela della salute nei luoghi di lavoro.

3.6.6. Sottotetti: isolamento e licenza d'uso

I locali di abitazione posti sotto i tetti o terrazze devono avere una camera d'aria di almeno cm 30 interposta tra il soffitto e la copertura.

Può essere consentita la messa in opera nella copertura di strati di conveniente spessore di materiale avente speciali proprietà coibenti tali da assicurare condizioni equivalenti a quelle stabilite nel precedente comma.

In quest'ultimo caso il coefficiente di cui sopra non deve superare le 0,5 Kcal/h/mq/°C.

I vani sottotetto o parti di esso che abbiano i requisiti di abitabilità previsti dal Capitolo 4 del presente Titolo possono essere autorizzati all'uso quali locali di abitazione principale, accessori e di servizio, in tal caso dovranno essere stati specificatamente previsti in progetto e autorizzati in fase di concessione.

3.6.7. Scale di uso collettivo a servizio di più alloggi: aeroilluminazione

Le scale che collegano più di due piani compreso il piano terra, devono essere aerate e illuminate direttamente dall'esterno a mezzo di finestre di adeguata superficie e comunque non inferiore a mq 1 per ogni piano.

Potrà essere consentita la illuminazione dall'alto a mezzo di lucernaio la cui apertura deve essere pari a mq 0,40 per piano servito.

Gli eventuali infissi devono essere comodamente e agevolmente apribili allo scopo di consentire anche una corretta ventilazione. I vetri che costituiscono pareti nel vano scala, devono essere adeguatamente protetti o di materiale tale da non costituire pericolo per l'incolumità delle persone.

Nei vani scala è fatto assoluto divieto di realizzare l'apertura di finestre per l'aerazione dei locali contigui.

Sono escluse dalla regolamentazione di cui al presente articolo e successivi le scale di sicurezza per le quali si applicano le vigenti norme specifiche.

3.6.8. Caratteristiche dei materiali delle scale di uso collettivo

Le pareti dei vani scala devono essere realizzate con materiali lavabili che consentano una facile pulizia e di almeno cm 180.

Stesse caratteristiche devono avere il gradino - alzata pedata e pianerottoli - nonchè il parapetto o la balaustra completi di corrimano.

3.6.9. Sicurezza delle scale di uso comune

Le scale devono essere agevoli e sicure sia alla salita che alla discesa, essere sempre dotate di corrimano ad una altezza non inferiore a m 0,90.

È vietata l'apertura delle porte in adiacenza al gradino della rampa e comunque la distanza fra i punti più vicini fra il primo gradino della rampa in discesa e la soglia del vano porta non potrà essere inferiore a m 0,50.

3.6.10. Larghezza delle scale

La larghezza della rampa e dei pianerottoli deve essere commisurata al numero dei piani, degli alloggi e degli utenti serviti, comunque non deve essere inferiore a m 1,20 riducibili a m 1 per le costruzioni fino a 2 piani e/o ove via sia servizio di ascensore.

Nei casi di scale che collegano locali di abitazioni, o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti dello stesso alloggio, ecc. può essere consentita una lunghezza di rampa inferiore e comunque non minore di m 0,80.

3.6.11. Dimensioni delle scale di uso comune

I gradini delle scale devono avere le seguenti misure:

- alzata minima 16 cm, massima cm 18; l'altezza massima della alzata è consentita solo per casi particolari e comunque solo per progetti di ristrutturazione;

- pedata di larghezza tale che la somma di essa con due alzate non sia inferiore a cm 63.

Per il collegamento di più alloggi le scale devono essere interrotte almeno ogni 10 alzate con idonei pianerottoli che per le nuove costruzioni non devono essere di lunghezza inferiori a m 1,20 salvo quanto disposto al

successivo articolo.

3.6.12. Scale a chiocciola

Per gli edifici di nuova costruzione ove sia prevista la realizzazione di scala a chiocciola per il collegamento di due o più piani, tra diversi alloggi o comunque ad uso comune questa dovrà avere una pedata di profondità minima di cm 25 escluse eventuali sovrapposizioni, per la larghezza di almeno m 1 per ogni gradino; l'alzata deve osservare gli indici di altezza indicati all'articolo precedente.

Le scale a chiocciola che collegano locali di uno stesso alloggio o che collegano vani abitativi con cantine, sottotetti, ecc. devono avere un'apertura di diametro non inferiore a m 1,20.

3.6.13. Chiusura delle scale di uso comune

Nelle nuove costruzioni la scala di accesso all'alloggio, se unica, deve essere coperta; dovrà inoltre essere chiusa su ogni lato fermo restando quanto previsto dall'art. 3.6.9. qualora sia l'unico collegamento per alloggi situati su più di due piani.

CAPITOLO 7 - ESERCIZI DI OSPITALITÀ ED ABITAZIONE COLLETTIVA

3.7.0. Norme generali

Gli esercizi di ospitalità e le abitazioni collettive, ad esclusione di quelle regolate da norme speciali, indicate e disciplinate dalla Legge 17 maggio 1983, n. 217 e dalla Legge Regionale 8 febbraio 1982, n.11 e successive modifiche ed integrazioni, fatta eccezione per i campeggi e i villaggi turistici di cui al successivo Capitolo 15, fermo restando le autorizzazioni amministrative e sanitarie previste pre l'apertura e per l'esercizio, oltre i requisiti previsti dalla precitata legislazione devono rispondere anche ai requisiti e alle norme riportate ai successivi articoli.

A) ALBERGHI, MOTEL, AFFITTACAMERE

3.7.1. Superficie e cubatura minima delle camere

Le superfici minime delle camere dovranno essere conformi a quelle previste dal D.P.R. 30 dicembre 1970, n.1437, pertanto:

- la superficie minima utile netta delle camere a un letto è fissata in mq 8 e quella delle camere a due letti in mq 14;

- la cubatura minima dovrà comunque essere rispettivamente di mc 24 e mc 42;

Nelle località di altitudine superiore a 700 metri sul livello del mare, la cubatura è riducibile fino ad un minimo di mc 23 e mc 40 rispettivamente per le camere ad un letto e a due letti.

Le dimensioni di cui sopra, vanno calcolate al netto di ogni altro ambiente accessorio.

L'altezza minima netta delle camere non dovrà essere inferiore a m 2,70;

tale altezza è riducibile a m 2,55 nei Comuni ad una altitudine superiore a 700 metri sul livello del mare.

Fermo restando che le camere da letto non possono ospitare più di 4 letti, nel qual caso dovrà essere considerato appartamento, oltre il secondo letto e per ogni letto in più la cubatura minima va aumentata di mc 18 con non meno di mq 6 di superficie.

3.7.2. Requisiti di abitabilità

Per quanto concerne i requisiti di illuminazione, isolamento acustico, temperatura, condizionamento e tutto quanto non previsto nel presente articolo, si fa rimando ai requisiti previsti per le civili abitazioni di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

I requisiti per le persone fisicamente impedite, così come previsti sempre nel Capitolo 4, vanno applicati per gli esercizi alberghieri con più di 10 camere.

Devono inoltre essere osservate le norme vigenti in materia di prevenzione incendi ed ogni altra norma in materia di sicurezza ivi comprese quelle relative agli obblighi di conformità per i materiali, gli impianti elettrici e gli impianti di servizio.

3.7.3. Servizi igienici

Di regola ogni camera deve essere dotata di servizio igienico proprio completo di lavabo, WC, bagno o preferibilmente doccia, cestino rifiuti.

I servizi igienici comuni sono ammessi nei soli alberghi, classificati con una stella così come individuati nell'allegato A alla Legge Regionale 8 febbraio 1982, n.11 "Disciplina

della classificazione alberghiera" e successive modificazioni e per gli esercizi aventi le stesse caratteristiche.

In questo caso, fermo restando che comunque la camera dovrà essere provvista di lavabo, dovrà essere previsto un bagno completo per ogni 10 posti letto avente le caratteristiche e le superfici così come previste per la civile

abitazione.

3.7.4. Locali comuni: ristoranti, bar, ecc.

Tutti gli spazi comuni, dovranno osservare gli indici minimi dei requisiti degli alloggi per civile abitazione, in particolare per quanto concerne l'illuminazione, l'isolamento acustico, la temperatura e il condizionamento.

Gli eventuali locali di preparazione e consumazione pasti (alberghi provvisti di ristorante), bar, ecc. dovranno osservare tutte le indicazioni previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

B) CASE E APPARTAMENTI PER VACANZE, RESIDENZE TURISTICO ALBERGHIERE

(ALBERGHI RESIDENZIALI)

3.7.5. Requisiti

Le case e appartamenti per vacanze e le residenze turistico alberghiere devono possedere tutti i requisiti di abitabilità previsti per le civili abitazioni e riportati al Capitolo 4 del presente Titolo.

C) OSTELLI PER LA GIOVENTU', CASE PER FERIE, COLLEGI

3.7.6. Caratteristiche

Gli ostelli per la gioventù, le case per ferie, i collegi devono disporre di:

a) dormitorio separati per i due sessi aventi cubatura tale da assicurare almeno mc 18 per persona; nel caso di dormitori fino a 4 persone, dovranno essere assicurati gli indici minimi previsti per gli alberghi. Tale superficie è riducibile a mc 15 per i collegi per bambini fino ad un'età di anni 12;

b) aree sociali destinate a soggiorno ed eventualmente a studio;

c) refettorio con superficie da mq 0,70 a mq 1,20 per persona in relazione all'età;

d) cucina avente tutte le caratteristiche riportate nel Titolo IV del presente Regolamento;

e) lavanderia e comunque un locale ben ventilato per la raccolta della biancheria sudicia;

f) una latrina ogni 10 persone, 1 lavabo ogni 5 persone, una doccia ogni 10 persone. Tali servizi, distinti per i due sessi, devono essere realizzati secondo le modalità ed aventi caratteristiche previste al Capitolo 15;

g) locale pre infermeria con numero di posti letto pari al 5% della ricettività totale dell'abitazione, sistemati in camerette di non più di 2 letti, separate per sesso, dotato di servizi igienici propri con accesso opportunamente disimpegnato;

h) locale isolato per la temporanea sosta di individui ammalati o sospetti di forme contagiose, dotato di servizio igienico proprio;

i) servizio per la disinfezione e la disinfestazione della biancheria, delle suppellettili e delle stoviglie in uso ai soggetti di cui al precedente punto h).

Tutti gli ambienti devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, facilmente lavabile, pareti rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2 e devono inoltre possedere tutti i requisiti (illuminazione, isolamento acustico, temperatura e condizionamento) previsti per gli alloggi di civile abitazione di cui al Capitolo 4 del presente Titolo.

3.7.7. Alloggi Agro-turistici

Fermo restando quanto disposto dalla Legge 5 dicembre 1985, n. 730 "Disciplina dell'Agriturismo", i complessi o gli alloggi destinati a tale attività devono possedere i requisiti minimi, per gli aspetti igienico-sanitari, di cui all'articolo precedente ad eccezione dei punti g), h), i) che si applicano solo per attività che prevedano la presenza di un numero di ospiti maggiore di 50.

Tali requisiti si applicano in via provvisoria fino all'adeguamento alla normativa igienico-sanitaria che verrà stabilita dalla Regione ai sensi dell'art. 5 della Legge 730/85.

D) DORMITORI PUBBLICI - ASILI NOTTURNI, OSPIZI

3.7.8. Dormitori pubblici - asili notturni: caratteristiche

Trattasi di esercizi di ospitalità a carattere temporaneo, di tipo collettivo, con attrezzature essenziali.

I dormitori pubblici o asili notturni, sempre separatamente per i due sessi, devono avere almeno:

- una cubatura totale da assicurare minimo mc 24 per posto letto;

- una disponibilità di servizi igienici collettivi aventi le caratteristiche previste al Capitolo 9 per gli Alberghi diurni e che assicurano almeno un bagno completo per ogni 10 letti, un lavabo ogni 5 letti;

- un esercizio di disinfezione e disinfestazione degli individui, della biancheria e dei letti con locali per la bonifica individuale.

Tutti gli ambienti devono avere inoltre sempre tutte le caratteristiche previste all'ultimo comma dell'articolo 3.7.6.

3.7.9. Ospizi definizione e caratteristiche

Si definiscono ospizi, gli esercizi di ospitalità collettiva ove i soggetti ospitati per le precarie condizioni individuali, anche se non ammalati ed autosufficienti in genere, necessitano di particolare assistenza socio-sanitaria. Per questi esercizi devono essere assicurati i

parametri per i collegi per adulti e garantire tutti i servizi occorrenti in relazione al tipo di ospite.

Gli ambienti devono avere le stesse caratteristiche previste dall'ultimo comma dell'art. 3.7.6.

CAPITOLO 8 - LOCALI DI RITROVO E PER PUBBLICI SPETTACOLI

3.8.0. Normativa generale

I locali di cui al presente Capitolo devono rispettare le norme previste in materia di igiene e sicurezza previste dalla normativa nazionale in vigore, in particolare quelle dettate dalla Circolare del Ministero dell'Interno n.16 del 5 febbraio 1951 ed inoltre quanto di seguito previsto.

Per quanto altro non previsto nel presente capitolo sono fatte salve le norme generali di Regolamento. Restano altresì fatte salve le prescrizioni in materia della Commissione Provinciale di Vigilanza sui locali di pubblico spettacolo nonchè le norme di sicurezza e le competenze dei Vigili del Fuoco

in proposito.

3.8.1. Cubatura minima

I teatri, i cinema e in genere tutti gli ambienti adibiti a pubblico spettacolo, ritrovo o riunioni, devono essere di adeguata cubatura in relazione al numero di posti e devono inoltre essere ben ventilati, se occorre anche con mezzi meccanici e con impianti di condizionamento dell'aria. La cubatura dello spazio destinato agli spettatori non deve essere in ogni caso inferiore a mc 4 per ogni potenziale utente.

3.8.2. Servizi

Ogni locale di cui al precedente punto, deve essere provvisto di almeno due servizi igienici preferibilmente del tipo alla turca, con regolare antilatrina divisi per sesso fino a 200 possibili utilizzatori contemporanei del locale, con l'aggiunta di un ulteriore servizio igienico per ogni successivo incremento di cento possibili utenti.

Nell'antilatrina deve essere collocato un lavabo ad acqua corrente e potabile. I locali adibiti a servizi igienici devono avere le caratteristiche e le attrezzature previste per gli esercizi ricettivi di cui al Capitolo 15 del presente Regolamento.

3.8.3. Requisiti

Gli edifici di cui al presente Capitolo devono possedere tutti i requisiti previsti per civili abitazioni dal presente Regolamento, ad eccezione di quelli di aeroilluminazione naturale diretta per il conseguimento dei quali si farà ricorso ad idonei impianti tecnici. Gli impianti di condizionamento d'aria devono essere mantenuti in esercizio in modo da ottenere condizioni ambientali di benessere previste dal Capitolo 6 del presente Titolo.

Gli impianti di ventilazione devono assicurare un ricambio d'aria per una portata non inferiore a mc 30 per persona/ora.

3.8.4. Divieto di fumare

Nei locali di cui all'art. 3.8.1. devono essere applicati cartelli luminosi o fluorescenti recanti la scritta "VIETATO FUMARE", in numero adeguato alla tipologia ed alla dimensione del locale, disposti all'interno del locale in posizione ben visibile ai frequentatori e almeno uno, sempre ben visibile, nell'ingresso salvo il disposto dell'art. 4 della Legge 11 novembre 1975, n. 584.

CAPITOLO 9 - STABILIMENTI BALNEARI, ALBERGHI DIURNI, PISCINE

3.9.1. Autorizzazione

Ferma l'autorizzazione amministrativa di cui all'art. 86 del T.U. 18 giugno 1931, n. 773, chiunque intenda aprire e mantenere in funzione stabilimenti balneari, piscine o alberghi diurni deve ottenere anche una speciale autorizzazione sanitaria rilasciata dall'E.R. su conforme parere del Responsabile del Servizio n.1 che la concede quando gli stessi abbiano anche le caratteristiche riportate agli articoli successivi.

A) STABILIMENTI BALNEARI

3.9.2. Numero utenze ammissibili

Stabilito che per ogni persona, in uno stabilimento balneare, deve essere assicurata una superficie minima di mq 5, si considera come numero massimo di utenze ammissibili, il rapporto tra la superficie dello stabilimento (esclusi tutti gli spazi destinati a servizi, bar, luoghi di ristorazione e quanto altro occorrente) e la superficie minima per ogni singola utenza.

3.9.3. Cabine-spogliatoio - Numero minimo, caratteristiche, dotazione

Il numero minimo delle cabine-spogliatoio non può essere inferiore ai 2/3 del numero delle utenze massime ammissibili.

Le cabine spogliatoio, in qualsiasi materiale realizzate, devono avere un'altezza non inferiore a m 2,20, una superficie minima di mq 2,50.

Le cabine devono avere almeno la seguente dotazione minima:

- 1 sedile;
- 1 appendiabiti;
- 1 specchio;
- 1 cestino porta rifiuti;
- impianto di illuminazione artificiale;
- punto presa per asciugacapelli.

La pavimentazione delle cabine deve essere completamente liscia e facilmente lavabile per una corretta pulizia.

Lungo tutto il lato di accesso alle cabine, dovrà essere realizzato un marciapiede di materiale idoneo di larghezza minima di m 1.

Le operazioni di pulizia della cabina, devono essere effettuate con periodicità giornaliera.

3.9.4. Numero minimo dei servizi: caratteristiche e dotazione minima Il numero minimo dei WC, complessivamente, non può essere inferiore a 1/30 del numero delle cabine-spogliatoio.

I servizi devono essere separati per i due sessi; per gli uomini, 1/3 del numero dei WC può essere sostituito con orinatoi a parete.

Tutti i WC, siano essi destinati agli uomini che alle donne, devono essere provvisti di adeguati spazi antibagno dove dovranno essere posti più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione per ogni 5 servizi ed aventi dotazione e caratteristiche come indicato agli artt. 3.9.32 e 3.9.33.

Le pareti verticali dei servizi devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione per un'altezza non inferiore a m 2.

La pavimentazione deve essere in materiale antisdrucciolevole e di facile pulizia e munita di apposito fognolo sifonato.

Tutte le pareti devono avere spigoli arrotondati.

I locali di servizio devono essere aerati direttamente o mediante canne di ventilazione.

I servizi devono essere provvisti di prese d'acqua e relative lance in numero sufficiente.

Per quanto non previsto i servizi igienici devono avere caratteristiche e strutturazioni quali quelle previste dal Capitolo 15 del presente Titolo.

3.9.5. Docce

Il numero delle docce che preferibilmente dovranno essere all'aperto, non deve essere inferiore a 1 ogni 25 utenti.

Le docce dovranno avere una piattaforma di almeno m 1 x 1 con fognolo o pilette sifonate.

3.9.6. Raccoglitori di rifiuti

Su tutta l'area dello stabilimento dovrà essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti, che giornalmente, a cura della gestione, dovranno essere svuotati.

3.9.7. Pronto soccorso

Tutti gli stabilimenti balneari devono essere provvisti di un locale di superficie minima di mq 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzature necessarie e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Quando le dimensioni dello stabilimento lo richiedono e comunque ove sia prevista una utenza superiore a 300 unità dovrà essere prevista la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato in pronto soccorso.

3.9.8. Luoghi di ristorazione

Qualora negli stabilimenti balneari fossero posti in esercizio bar, ristoranti, ecc., questi dovranno avere, oltre alle necessarie e preventive autorizzazioni, anche tutte le caratteristiche previste nel Titolo IV del presente Regolamento.

B) ALBERGHI DIURNI

3.9.9. Superficie minima dei locali

I camerini degli alberghi diurni devono avere altezza regolamentare, una superficie di base non inferiore a mq 4 per i bagni in vasca, ed a mq 1 per i bagni a doccia. In quest'ultimo caso i camerini devono essere preceduti da uno spogliatoio di superficie non inferiore a mq 1 o in alternativa possono essere consentiti adeguati spazi antidoccia per riporre gli indumenti.

Sia negli spazi destinati al bagno in vasca sia nelle zone a doccia, devono essere previsti aerotermi o termoventilatori o prese per asciugacapelli; nel caso di docce con spazio antidoccia gli aerotermi o termoventilatori o le prese degli asciugacapelli, realizzati in numero pari ai posti doccia, dovranno essere previsti in un apposito spazio preferibilmente antistante alle stesse docce.

3.9.10. Servizi igienici

Gli alberghi diurni devono essere provvisti di servizi igienici, distinti per sesso, in numero non inferiore ad 1 per ogni 10 camerini e di un adeguato numero di lavabi con erogazione di acqua potabile.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua, devono essere non manuali possibilmente a pedale o a cellule fotoelettriche con distributori di salviette di panno non riutilizzabili odi carta, ovvero asciugatoi termoventilanti; distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

I pavimenti devono essere a superficie unita e impermeabile, con opportuna pendenza verso una bocca di scarico delle acque di lavatura raccordata alla fognatura.

3.9.11. Caratteristiche dei locali: pareti e pavimenti

Le pareti e i pavimenti dei camerini, degli spogliatoi, secondo il tipo di bagno, nonchè dei servizi igienici devono essere piastrellati (le pareti fino ad un'altezza di m 2) e costituiti comunque di materiale impermeabile, di facile lavatura e disinfezione, con angoli interni fra il pavimento e le pareti arrotondati.

Il pavimento inoltre deve avere adeguate pendenze verso pilette sifonate e fognolo che permetta il facile scolo delle acque di lavaggio nonchè essere antisdrucciolevole.

Infine tutte le superfici impermeabili delle pareti interne e perimetrali, nelle normali condizioni di uso e occupazione, non devono presentare tracce di condensa.

3.9.12. Caratteristiche dell'arredamento

Tutte le suppellettili a servizio dei camerini, degli spogliatoi o spazi antidocce nonchè dei servizi igienici, devono essere costituite da materiale impermeabile ed avere superficie liscia idonea ad una facile detersione e disinfezione.

3.9.13. Aerazione

Fermo restando che per i servizi è consentita una altezza di m 2,40, l'altezza dei vani di soggiorno sia del personale che eventualmente degli ospiti deve essere di almeno m 2,70.

L'aerazione dei vani di cui agli artt. precedenti è ammessa sia a mezzo superficie finestrata che in aspirazione forzata; in quest'ultimo caso deve essere assicurato un coefficiente di ricambio minimo di 6 volumi/ora in espulsione continua.

Se a mezzo di finestra, questa deve essere preferibilmente del tipo a vasistas, allo scopo di evitare la formazione di correnti d'aria.

3.9.14. Condizionamento

Gli impianti di condizionamento dell'aria, obbligatori per i locali interrati, devono essere in grado di assicurare e mantenere negli ambienti le condizioni termiche, igrometriche, di velocità e di purezza dell'aria idonee ad assicurare condizione di benessere delle persone ed in particolare garantire i requisiti di cui all'art. 3.4. del Capitolo 4 del presente Titolo.

3.9.15. Locali depositi

Tutti gli alberghi diurni devono essere provvisti di apposito locale di deposito di materiale per le pulizie e per la biancheria di ricambio.

3.9.16. Disinfezione

I bagni e le docce, dopo ogni uso vanno detersi e disinfettati con i materiali idonei.

La disinfezione dei servizi igienici deve invece essere effettuata giornalmente con detersione ad ogni occorrenza.

3.9.17. Cambio biancheria

Dopo ogni bagno o doccia si dovrà provvedere al cambio della biancheria che deve essere effettuato a cura del gestore.

La biancheria in dotazione al servizio, per essere riutilizzata, deve essere sottoposta a lavaggio.

3.9.17/bis. Altre prestazioni dell'albergo diurno

Per tutte le altre prestazioni tipiche dell'albergo diurno per la cura della persona, si fa rimando alla specifica normativa.

C) PISCINE DI USO COLLETTIVO

3.9.18. Caratteristiche della vasca

Le pareti e il fondo della vasca devono essere perpendicolari e rivestite in modo da assicurare l'impermeabilità con materiale idoneo (piastrellatura in mosaico o altro).

Allo scopo di garantire una facile pulizia e disinfezione, i materiali usati devono essere preferibilmente di colore chiaro.

La piscina, per almeno una profondità di m 0,80 deve avere pareti perfettamente verticali e lisce anche allo scopo di assicurare una regolare virata.

Su almeno metà del perimetro della piscina in posizione idonea devono essere realizzate delle canalette per lo sfioro delle acque che devono recapitare in fognatura.

La vasca deve essere circondata, lungo tutto il perimetro, da una banchina di larghezza non inferiore a m 1,50 costituita o rivestita di materiale antisdrucciolevole.

3.9.19. Acqua di alimentazione: caratteristiche

Qualunque sia il sistema di alimentazione, l'acqua in entrata deve possedere buone caratteristiche igieniche. In particolare gli indici batterici devono essere assenti o contenuti entro i limiti normalmente ammessi per le acque potabili.

Le caratteristiche chimiche e chimico-fisiche devono dimostrare l'assenza di sostanze tossiche, irritanti, inquinanti o comunque che possano risultare nocive ai bagnanti.

È prevista la possibilità di addizionare all'acqua in entrata piccole quantità di sostanze alghicide, come ad esempio il solfato di rame in quantità variabile da 1 a 2 g/mc.

3.9.20. Alimentazione delle piscine

In base alle modalità con cui viene effettuata, le piscine possono essere alimentate:

1) a circuito aperto;

2) a circuito chiuso.

3.9.21. Piscine con alimentazione a circuito aperto

L'acqua viene prelevata da un corpo idrico situato in prossimità della vasca, viene fatta quindi passare attraverso la vasca natatoria e poi inviata allo scarico.

L'uso di queste piscine è consentito solo quando l'acqua di alimentazione è idonea alla balneazione o viene sottoposta, prima dell'ingresso in vasca, ad idoneo trattamento di disinfezione e che il tempo di detenzione dell'acqua

nella vasca non superi il limite di 6 ore e che, sempre per ogni bagnante, sia previsto un volume di acqua in misura non inferiore a mc 5.

3.9.22. Piscine con alimentazione a ciclo chiuso

Questo sistema consiste nel fatto che l'acqua viene fatta continuamente passare attraverso un apposito impianto di trattamento che restituisce all'acqua già utilizzata i suoi dovuti requisiti, dopo di che essa viene rinviata all'uso.

Le perdite dovute ad evaporazione, sgocciolamento dei bagnanti, ecc., vengono quotidianamente reintegrate con nuove acque provenienti dal sistema esterno di alimentazione.

3.9.23. Depurazione, riciclo, afflusso e ricambi d'acqua

L'acqua di afflusso delle piscine alimentate a circuito chiuso deve essere ininterrottamente depurata.

Il riciclo completo dell'acqua deve avvenire in meno di 8 ore. L'acqua di alimentazione deve affluire nella vasca con una portata di base sufficiente a sostenere il numero di cicli di rinnovo; a questa portata deve in ogni caso sommarsi l'integrazione necessaria a compensare le perdite di evaporazione, per sfioro o per altre cause, in misura non inferiore al 10% della portata base. La sostituzione dell'acqua della piscina va effettuata quando sono superati i parametri di concentrazione di cui alla Circolare del Ministero della Sanità n.128 del 16 giugno 1971.

L'impianto dovrà essere dimensionato comunque in modo da garantire lo svuotamento della vasca in 4 ore e il ricambio totale in 6 ore.

3.9.24. Caratteristiche delle canalette di sfioro

Le canalette di sfioro svolgono la funzione di scarico di troppo pieno, di raccolta dei materiali galleggianti (grasso, capelli, ecc.) e viene indicata ai bagnanti come sede appropriata per sversarvi le secrezioni nasali e salivari.

Nella stessa canaletta, possono essere fatte convergere le acque che si raccolgono sul pavimento immediatamente circostante i bordi della vasca.

La tubazione principale di raccolta degli scarichi collegati alla canaletta di sfioro, deve essere raccordata alla fognatura comunale.

3.9.25. Accesso in vasca

Per le piscine pubbliche all'ingresso deve essere raccomandato che tutti gli utenti si servano delle docce individuali e comunque l'accesso alla vasca deve avvenire unicamente attraverso un passaggio obbligato munito di docce e zampilli e ad acqua corrente sul pavimento per una profondità di cm 15 minimo per una lunghezza non inferiore a m 3 allo scopo di garantire una buona pulizia del bagnante.

Se la piscina è dotata anche di uno spazio contiguo a prato o comunque non pavimentato o di diretto accesso ai locali di ristoro. il ritorno in vasca dovrà essere realizzato con apposito ingresso provvisto di vasca ad acqua corrente di altezza non inferiore a cm 15 e lunga almeno m 2.

3.9.26. Uso della cuffia

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo dell'uso della cuffia che dovrà essere esibita all'ingresso.

3.9.27. Temperatura dell'acqua e dell'ambiente

La temperatura dell'acqua in vasca deve presentare valori generalmente compresi tra 20° e 22°C negli impianti al coperto e tra 18° e 25°C in quelli all'aperto.

La temperatura dell'aria in piscine riscaldate artificialmente (coperte) deve essere superiore di 4-5°C rispetto alla temperatura dell'acqua della vasca; comunque non deve mai essere superiore a 30°C e inferiore a 24°C.

3.9.28. Capienza della vasca

La capienza della vasca si calcola preferibilmente in relazione alla superficie dell'acqua, secondo il rapporto di mq 2,50 per bagnante quando la profondità della vasca sia maggiore a m 1,50. Per profondità inferiori il rapporto sarà mc 3,50 per utente.

3.9.29. Tipo di spogliatoi

Gli spogliatoi possono essere di tipo a:

- rotazione;
- singolo;
- collettivo.

È consigliabile sempre la realizzazione degli spogliatoi a rotazione; solo eccezionalmente, previo parere del Responsabile del Servizio n.1 della U.S.S.L. territorialmente competente, che detterà di volta in volta le necessarie prescrizioni, possono essere realizzati spogliatoi singoli (costituiti da cabine noleggiate e usate da una sola persona, di dimensioni minime di m 1 per 1) o spogliatoi collettivi.

3.9.30. Caratteristiche dello spogliatoio a rotazione

Gli spogliatoi a rotazione sono costituiti da cabine in numero non inferiore a 15% del numero massimo degli utenti calcolata ai sensi dell'art. 3.9.28, detratto il numero di cabine singole e spogliatoi collettivi ove presenti.

Le cabine a rotazione devono avere le dimensioni minime di m 1,5 x 1,5; avere due porte poste sui lati opposti: l'una si apre su percorso a piedi calzati, l'altra su quello a piedi nudi come meglio specificato al successivo ultimo comma; le porte inoltre devono essere realizzate in modo che, a cabine libere, le stesse siano sempre aperte, mentre a cabine occupate si blocchino dall'interno.

Le pareti devono avere un'altezza di m 2 complessiva di uno spazio libero fra pavimento e parete di altezza pari a cm 50 per rendere più facile le operazioni di pulizia e disinfezione. Tutte le superfici verticali ed orizzontali, oltre ad avere gli spigoli arrotondati devono essere costituite o rivestite interamente con materiale lavabile.

Le cabine degli spogliatoi a rotazione oltre ad avere le porte a chiusura simultanea come sopra detto, devono essere dotate di un sedile ribaltabile, e di uno specchio; il tutto deve essere di materiale liscio, facilmente lavabile e di buona resistenza.

Negli spogliatoi a rotazione, devono essere previste due corsie-corridoio affinchè il bagnante, dopo il pagamento del biglietto e dopo l'attraversamento di un apposito spazio di separazione, si inoltri nel corridoio a piedi calzati ed entri nella cabina libera individuabile perchè a porte aperte; dopo aver riposto gli indumenti, esca dalla porta verso il percorso a piedi nudi fino all'accesso alla vasca come descritto nell'art. 3.9.25.

Sul percorso a piedi nudi e prima dell'ingresso all'accesso della vasca, dovrà essere previsto apposito spazio o locale per il recapito degli indumenti.

3.9.31. Rientro del bagnante dalla vasca

Il rientro dei bagnanti deve avvenire direttamente agli spazi dei servizi (docce, servizi spogliatoi) senza dover riattraversare la zona "accesso alla vasca".

3.9.32. Proporzionamento delle docce e dei WC

Le piscine aperte al pubblico devono avere, almeno:

1) per uomini:

a) 1 WC ogni 6 cabine;

b) 1 orinatoio ogni 4 cabine;

c) 1 doccia ogni 4 cabine;

2) per donne;

a) 1 WC ogni 4 cabine;

b) 1 doccia ogni 4 cabine.

3.9.33. Caratteristiche delle zone docce e dei WC

La zona doccia deve comunicare con uno spazio provvisto di termoventilatori ad aria calda o asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

I locali WC devono avere superficie non inferiore a mq 1,50, essere provvisti di bidè (solo per le donne) e di tazza (turca).

È consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni 3 servizi.

Le pareti verticali dei servizi e delle docce, devono essere piastrellate o rivestite con materiale impermeabile e di facile pulizia e disinfezione fino ad un'altezza di m 2.

Le pareti verticali ed orizzontali devono avere spigoli arrotondati. In tutti i servizi devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio e apposita piletta o fognolo sifonati.

I comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito o a cellula fotoelettrica.

Devono inoltre essere previsti negli spazi antilatrine distributori di sapone liquido o in polvere; in tutti i locali servizi deve essere sistemato un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre suppellettili eventuali, non comprese nel presente articolo, dovranno essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.9.34. Aerazione e illuminazione dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi

Tutti i locali dei servizi idrosanitari, docce, zone spogliatoi devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'illuminazione naturale avvenga con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n.1 della U.S.S.L. territorialmente competente.

3.9.35. Insonorizzazione

Le pareti delle piscine coperte, limitatamente alle zone vasca, dovranno essere opportunamente insonorizzate allo scopo di evitare risonanza.

3.9.36. Obblighi del gestore

In tutte le piscine aperte al pubblico è fatto obbligo, a cura del gestore, esporre, in zona ben visibile (alla cassa):

1) il numero massimo di utenti ammissibili in relazione alla grandezza della vasca;

2) il numero massimo di utenti presenti nel turno e sulla base del quale viene determinata la clorazione;

3) i valori di cloruri misurati nella vasca con specificato il limite massimo ammesso.

Questi valori oltre che essere esposti anche in un punto ben visibile della vasca, dovranno essere registrati di continuo o/a scadenze periodiche ravvicinate ed opportunamente conservati per un periodo di almeno 6 mesi.

3.9.37. Zone riservate ai tuffi

Per le zone riservate agli impianti per i tuffi devono essere osservate le norme di cui alla Circolare del Ministero dell'Interno n.16 del 15 febbraio 1951.

3.9.38. Pronto soccorso

In tutte le piscine aperte al pubblico dovrà essere opportunamente realizzato un locale, di superficie minima di mq 15 attrezzato a pronto soccorso con presidi farmacologici e attrezzatura necessaria e dotato di apparecchio telefonico collegato direttamente con l'esterno.

Per gli impianti con capienza superiore a 300 unità dovrà prevedersi la presenza continuativa di un infermiere o di un bagnino abilitato in pronto soccorso.

3.9.39. Piscina con accesso agli spettatori

Se la piscina è dotata di spazi per spettatori, fatto salvo il rispetto delle norme vigenti in materia di sicurezza, a seconda della capienza e a seconda della destinazione, potranno essere fatte prescrizioni aggiuntive in ordine al numero dei servizi per il pubblico.

3.9.40. Deposito materiale

In tutte le piscine aperte al pubblico si dovrà realizzare uno spazio chiuso per il deposito dei materiali occorrenti per le operazioni di pulizia e disinfezione di tutto l'impianto.

CAPITOLO 10 - CASE RURALI, PERTINENZE E STALLE

3.10.1. Definizione e norme generali

Per casa rurale o colonica, si intende una costruzione destinata ad abitazione, al normale funzionamento dell'azienda agricola e provvista dei necessari servizi a quest'ultima inerenti.

Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel presente Regolamento.

Nella costruzione di case rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residente da quella aziendale.

Le stalle e altri ricoveri per animali in genere non devono comunicare comunque con i locali di abitazione e non devono avere aperture sulla stessa facciata ove esistono le finestre delle abitazioni a distanza inferiore a m 3 in linea orizzontale.

Non è consentito comunque destinare ad uso alloggi i locali soprastanti i ricoveri per animali.

I locali di ricovero e di riposo dei lavoratori avventizi devono possedere gli stessi requisiti di abitabilità previsti al Capitolo 4 del presente Regolamento.

3.10.2. Locali per lavorazioni e depositi

I locali dell'edificio rurale adibiti ad operazioni o manipolazioni agricole capaci di modificare negativamente l'aria confinata devono essere separati dai locali di abitazione mediante mezzi divisori impermeabili; nelle nuove costruzioni detti locali devono essere ubicati in un corpo di fabbrica separato da quello ad uso abitazione.

I luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben aerati, con pavimento di cotto o di gettata, difesa dalla pioggia ed impermeabili.

Le aperture devono essere dotate di reticella di protezione per la difesa da roditori ed insetti.

È vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi, ed altri presidi.

3.10.3. Dotazione di acqua potabile

Ogni abitazione deve essere dotata di acqua corrente dichiarata potabile.

Nei casi in cui non è disponibile acqua proveniente dall'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento idrico deve essere assicurato da acqua di pozzo che deve essere, a cura del proprietario, sottoposta a periodici accertamenti chimici e batteriologici, con impianto di sollevamento a motore e condotte a pressione.

I pozzi devono essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.

Nei casi in cui non è possibile la costruzione del pozzo, si può ricorrere all'uso delle cisterne che devono essere costruite a regola d'arte ed essere dotate degli accorgimenti tecnici atti ad escludere le acque di prima pioggia.

3.10.4. Scarichi

I cortili, le aie, gli orti, i giardini, anche se già esistenti, annessi alle case rurali, devono essere provvisti di scolo sufficiente in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa.

In ogni casa rurale, anche già esistente, si deve provvedere al regolare allontanamento delle acque meteoriche dalle vicinanze della casa medesima.

Le concimaie, i pozzi neri, i pozzetti per le urine ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami decadenti dalle attività devono essere realizzati con materiale impermeabile a doppia tenuta e rispettare, per il recapito finale, le norme del Titolo II del presente regolamento.

Devono inoltre essere collocati a valle e lontano dai pozzi di prelevamento o di qualsiasi altro serbatoio d'acqua potabile e devono essere ubicati ad una distanza dalle abitazioni di almeno m 50 e comunque tale da non arrecare molestia al vicinato.

3.10.5. Rifiuti solidi

Gli immondezzai sono consentiti solo presso le abitazioni rurali sparse, ove non viene effettuato il servizio di raccolta dei rifiuti e devono avere pavimento e pareti impermeabili, coperchio a tenuta ed essere svuotati prima della colmatura. Gli immondezzai devono distare almeno m 20 dalle finestre e dalle porte dei locali di abitazione o di lavoro.

Il trasporto dei rifiuti deve comunque avvenire in modo da evitare il disperdimento.

3.10.6. Ricoveri per animali: procedure

La costruzione di ricoveri per animali è soggetta ad approvazione da parte del Sindaco che la concede sentito il parere del responsabile del Servizio n.1 per quanto attiene le competenze in materia di igiene del suolo e dell'abitato e del Servizio Veterinario sulla idoneità come ricovero anche ai fini della profilassi delle malattie diffusive degli animali e ai fini del benessere delle specie allevate.

L'attivazione dell'impianto è subordinata all'autorizzazione del Sindaco che la rilascia previo accertamento favorevole dei Responsabili dei Servizi n.1 e Veterinario secondo le rispettive competenze.

L'autorizzazione deve indicare la specie o le specie di animali nonchè il numero dei capi svezzati che possono essere ricoverati.

Qualora trattasi di:

- allevamenti di suini annessi a caseifici o ad altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;

- allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzano, rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;

- canili gestiti da privati o da enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;

- allevamento industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia; detta autorizzazione è subordinata al nulla osta previsto dall'art. 24 del Regolamento di polizia veterinaria approvato con D.P.R. 8 febbraio 1954, n. 320 e attualmente rilasciato dall'E.R. dei servizi di zona competente per territorio.

3.10.7. Caratteristiche generali dei ricoveri

I ricoveri per gli animali, fermo restando l'obbligo del rispetto di quanto previsto dall'art. 54 del D.P.R. 303/56, devono essere sufficientemente aerati e illuminati, approvvigionati di acqua potabile, dotati di idonei sistemi di smaltimento dei liquami e di idonee protezioni contro gli insetti e i roditori, devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfestabili.

I recinti all'aperto devono essere dislocati lontano dalle abitazioni e quando non abbiano pavimento impermeabile devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno di liquami.

Tutte le stalle, le porcilaie ed altri locali adibiti al ricovero di bestiame devono poter usufruire di una presa d'acqua con relativa lancia per il lavaggio. Tutti i locali di ricovero per il bestiame devono inoltre avere superfici finestrate apribili in modo da garantire l'illuminazione e l'aerazione del locale secondo le esigenze del tipo di allevamento praticato.

3.10.8. Stalle

Le stalle per bovini ed equini devono avere pavimentazione impermeabile, dotata di idonei scoli.

Le stalle adibite a più di due capi devono essere dotate di concimaia ai sensi dell'art. 233 del R.D. 27 luglio 1934, n.1265 ed avere tutte le protezioni necessarie alla prevenzione degli infortuni. Le stalle per vacche lattifere devono essere dotate di appositi locali per la raccolta del latte e depositi dei recipienti; dotate di adeguate servizi igienici aventi i requisiti di cui al D.P.R. 327/80 per il personale di custodia e per i mungitori eventuali.

Il locale per la raccolta del latte, salvo le particolari caratteristiche previste dal R.D. 9 aprile 1929, n. 994, deve essere attiguo alla stalla, avere pavimento in materiale impermeabile che permette lo scolo delle acque all'esterno, pareti rivestite in materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2,20, finestra apribile all'esterno e reti antimosche, impianto di acqua corrente potabile per il lavaggio dei recipienti, spogliatoio, lavandino e doccia per gli operatori addetti.

3.10.9. Porcili

I porcili a carattere familiare devono essere realizzati con idonei materiali, ad una distanza minima di m 10 dalle abitazioni e dalle strade e devono avere aperture sufficienti per il rinnovamento dell'aria. Devono inoltre avere mangiatoie e pavimenti ben connessi e di materia impermeabile, il pavimento deve essere inclinato per facilitare lo scolo delle urine in pozzetti a tenuta.

3.10.10. Pollai e conigliaie

I pollai e le conigliaie devono essere aerati e mantenuti puliti; devono essere ubicati al di fuori delle aree urbanizzate, all'interno delle quali sarà ammesso solo un numero di capi

limitato all'uso familiare e comunque a distanza dalle abitazioni viciniori non inferiore a m 10.

3.10.11. Abbeveratoi, vasche per il lavaggio

Gli eventuali abbeveratoi, vasche per il lavaggio e il rinfrescamento degli ortaggi, vasche per il bucato devono essere a sufficiente distanza e a valle dei pozzi e devono essere alimentate con acqua potabile; devono inoltre essere circondate da una platea di protezione in cemento atta a raccogliere e a convogliare le acque usate o di supero in condotti di materiale impermeabile fino ad una distanza di m. 50 dai pozzi per essere disperse sul fondo in modo da evitare impaludimenti o ristagni.

Sono vietate le bocche di riempimento sommerso.

CAPITOLO 11 - EDIFICI PER ATTIVITA' PRODUTTIVE, DEPOSITI

3.11.1. Norme generali

Fatto salvo il rispetto delle vigenti Leggi in materia di igiene e sicurezza negli ambienti di lavoro e diverse disposizioni di Legge a norma dell'art. 24 della legge 833/78, gli edifici destinati all'uso generico di laboratori, opifici, depositi, ove sia prevista permanenza continuativa di addetti od altro che si configuri come ambiente di lavoro, devono in via preliminare avere le caratteristiche costruttive, indicate nei successivi articoli del presente capitolo.

Resta inteso che per gli ambienti di lavoro a destinazione specifica vale esclusivamente quanto previsto dal Capitolo 1 del presente Titolo.

3.11.2. Isolamento

I locali di lavorazione devono essere ben riparati dagli agenti atmosferici e dall'umidità (art. 7 D.P.R. 303/56).

I locali di lavoro in ambiente chiuso devono avere una soffittatura e/o pareti laterali costituite da strutture murarie o di analoghe caratteristiche, tali da assicurare il rispetto dei limiti di termocoibentazione, previsti per le civili abitazioni in ogni punto dell'edificio.

3.11.3. Sistemazione dell'area esterna

L'area attorno all'edificio dovrà essere opportunamente sistemata, dovrà essere realizzato lungo tutto il perimetro dell'edificio un marciapiede impermeabile di larghezza minima di cm 70: se nell'area si prevedono depositi di materiali il terreno dovrà essere opportunamente sistemato e impermeabilizzato qualora il materiale depositato possa rilasciare sostanze inquinanti: dovranno inoltre essere previsti e realizzati, nel rispetto delle norme previste dalla Legge 319/76 e dalle LL.RR. in materia, idonei impianti per la raccolta e lo smaltimento delle acque meteoriche, di dilavamento e di lavaggio nel rispetto anche di quanto previsto dal Titolo

II.

3.11.4. Pavimentazione

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere isolato dal terreno allo scopo di evitare la presenza di umidità all'interno degli opifici, il piano di calpestio deve essere più alto rispetto al piano di campagna circostante ogni ingresso. Sotto il pavimento, qualora non esista cantina, sarà realizzato idoneo vespaio, regolarmente aerato, di altezza non inferiore a cm 40.

Per motivate esigenze tecniche e produttive, su parere del Responsabile del Servizio n.1, si dovrà derogare dall'obbligo del vespaio.

Il pavimento dei locali di lavoro deve essere realizzato in materiale (impermeabile) resistente, in superficie unita, raccordata alle pareti con spigoli arrotondati, di facile pulizia e tale da evitare in ogni caso polverosità.

3.11.5. Illuminazione

Dovrà essere assicurata una superficie di illuminazione naturale pari a 1/8 della superficie del pavimento se laterale, ad 1/10 se a livello della copertura.

Dovrà inoltre essere assicurata una superficie di aerazione naturale apribile con comandi ad altezza d'uomo, comprensiva degli ingressi, non inferiore ad 1/12 della superficie del pavimento.

La disposizione delle aperture dovrà essere adeguata all'ottenimento del miglior risultato; allo scopo è opportuno prevedere superfici apribili contrapposte, aperture a vasistas, posizionamento in corrispondenza dei prevedibili punti di produzione e di attività lavorativa con svolgimento di

calore.

3.11.6. Dotazione di servizi per il personale

I locali di servizio devono essere previsti in numero e posizione adeguata sia alle esigenze di privatezza e comfort sia alla necessità di una facile e rapida pulizia.

In ogni ambiente di lavoro, ove sia previsto un numero di addetti fino a 3, sarà necessario almeno un vano latrina con antibagno con lavabo.

L'antibagno dovrà essere di dimensioni adeguate e potrà essere usato anche come spogliatoio.

Ove sia previsto un numero di addetti, titolari e/o soci compresi, maggiore di tre, si dovranno prevedere almeno due vani latrina con relativo antibagno.

La dotazione dei servizi per ambienti di lavoro che presumibilmente avranno addetti da 11 a 40, dovrà essere di almeno 3 vani latrina con antibagno e di almeno un locale spogliatoio per sesso di adeguata superficie.

Ogni successivi 30 dipendenti, si dovrà prevedere un ulteriore gabinetto.

Il numero totale dei gabinetti può essere ridotto a 2/3 qualora vengano previsti in adeguato numero orinatoi.

I vasi dovranno essere preferibilmente del tipo alla turca.

3.11.7. Caratteristiche dei servizi igienici

Il vano latrina deve essere di superficie minima di mq 1; l'antibagno di superficie minima di mq 1' laddove non sia previsto apposito spogliatoio e si usi l'antibagno come spogliatoio la superficie minima di esso non sarà inferiore a mq 3.

I gabinetti devono essere suddivisi per sesso, devono essere regolarmente riscaldati e con regolamentari requisiti di aeroilluminazione naturale diretta anche per l'antibagno usato per spogliatoio, essendo ammissibile la ventilazione forzata solo ove sia dimostrata una impossibilità tecnica alla

prima soluzione.

I pavimenti dei vani servizi e degli spogliatoi plurimi dovranno essere serviti da una piletta di scarico sifonata.

Le pareti dei servizi igienici (latrina / antilatrina) devono essere piastrellate fino ad un'altezza di m 2; la rubinetteria dovrà essere a comando preferibilmente non manuale.

3.11.8. Caratteristiche degli spogliatoi: superfici minime

Gli spogliatoi devono avere la superficie minima di mq 10 e comunque non meno di 1 mq per ogni addetto potenziale utilizzatore contemporaneo; devono avere pareti rivestite di materiale impermeabile e facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 1,80 dal pavimento; devono avere regolamentare areo/illuminazione naturale.

3.11.9. Spogliatoi: dotazioni minima

Nei locali spogliatoi, che devono essere adeguatamente e regolarmente termoregolati, devono prevedersi lavatoi e punti per l'erogazione di acqua potabile nel rispetto degli indici di cui al D.P.R. 303/56; almeno una doccia con antidoccia in relazione a venti utilizzatori potenziali contemporanei e spazio adeguato per appositi armadietti a doppio comparto per ogni lavoratore previsto.

Sia gli spogliatoi che i servizi igienici devono essere accessibili alle maestranze preferibilmente mediante passaggi coperti.

3.11.10. Mense: caratteristiche

Fermo restando il divieto di consumare pasti in ambiente di lavoro, per le caratteristiche delle mense e refettori che devono essere previsti laddove sia presumibile una presenza di almeno 30 addetti durante l'intervallo per la refezione, si fa rimando alla normativa prevista per gli ambienti ove si producono, manipolano e somministrano alimenti e bevande.

Nella sala da pranzo deve comunque essere assicurato uno spazio di mq 1 per persona e l'uso di materiali ed attrezzi che riducano al minimo possibile la rumorosità.

3.11.11. Divieto di installazione distributori alimenti e bevande

Nell'ambiente di lavoro ove avvengano lavorazioni con emissioni di polveri e gas vapori o che risultano particolarmente insudicianti non sono ammessi distributori automatici di alimenti e bevande che devono essere confinati in appositi locali o box adeguatamente attrezzati.

3.11.12. Prescrizioni integrative

In fase di preventivo parere (come previsto dall'art. 3.1.10 e 3.1.11 presente Titolo), in merito al nulla osta allo svolgimento dell'attività lavorativa, ed in relazione alle caratteristiche di essa, il Servizio di Igiene Pubblica Ambientale e Tutela della Salute nei Luoghi di Lavoro, formulerà motivate richieste di prescrizioni integrative all'autorità locale a cui il richiedente dovrà adeguarsi prima dell'inizio dell'attività ancorchè l'ambiente sia stato già autorizzato ad essere usato per attività lavorative.

3.11.13. Locali sotterranei e semisotterranei

È vietato adibire al lavoro locali sotterranei o semisotterranei e comunque carenti di aria e luce diretta.

Lo svolgimento del lavoro nei suddetti locali, potrà essere consentito previa autorizzazione dell'E.R. allorquando siano rispettati gli altri disposti del presente Regolamento ed in particolare le previsioni di cui al Capitolo 6 del presente Titolo e si provveda con mezzi riconosciuti idonei dal Responsabile del Servizio n.1 alla aerazione, alla illuminazione ed alla protezione dall'umidità.

Restano vietate comunque in detti locali le lavorazioni che diano luogo ad azioni nocive.

L'ambiente di lavoro deve essere predisposto in modo tale da assicurare la possibilità di separare convenientemente le varie lavorazioni ed isolare quelle che producono elementi di rischio o di nocività.

3.11.14. Isolamento acustico

Tutte le fonti di rumorosità devono essere protette e le strutture dell'edificio devono comunque assicurare un potere di fonoisolamento non inferiore a 2/3 di quanto previsto per le costruzioni di civile abitazione.

CAPITOLO 12 - LAVANDERIE, BARBIERI, PARRUCCHIERI ED ATTIVITA' AFFINI

3.12.0. Campo di applicazione

Fermo restando quanto già previsto all'art. 3.0.0. del cap. I del presente titolo, le norme di cui agli articoli successivi devono essere applicate anche per le situazioni in cui si verifica il cambio della titolarità dell'autorizzazione.

3.12.1. Lavanderie: autorizzazione

Chiunque intenda impiantare o gestire una lavanderia aperta al pubblico, di qualsiasi tipo, ad umido o a secco, deve richiedere la preventiva autorizzazione del Sindaco che la rilascia dietro parere del Responsabile del Servizio n.1 circa l'idoneità dei locali e delle attrezzature.

L'autorizzazione di cui sopra deve essere richiesta anche nei casi ove si è proceduto alla ristrutturazione totale dei locali o dell'attività e dove si procede al cambio della titolarità dell'autorizzazione.

Nella domanda devono essere indicati:

1) il sistema di lavaggio;

2) gli impianti e gli apparecchi in dotazione e l'utenza che si intende servire con particolare riferimento alle collettività (aziende industriali, ospedali, aziende ristoratrici, ecc.);

3) il personale addetto.

Per le lavanderie ad umido inoltre dovranno essere specificate:

1) quali acque verranno usate;

2) come si provvederà al loro smaltimento.

3.12.2. Caratteristiche delle lavanderie ad umido

Le lavanderie ad umido, oltre che il reparto ove si effettua il lavaggio, la centrifugazione ed eventualmente l'asciugamento, devono disporre almeno di:

a) un locale o uno spazio per la raccolta e la sosta della biancheria;

b) un locale o uno spazio per la stiratura e il deposito della biancheria pulita;

c) un gruppo di servizi composti da almeno una latrina con antilatrina completa di almeno un lavabo per il personale.

Si potrà derogare da tali requisiti di locali quando la lavanderia è organizzata in modo che i conferimento, la lavatura ed il ritiro della biancheria sia effettuato direttamente all'entrata, senza sosta della biancheria, con l'utilizzo di macchine automatiche o a gettone.

3.12.3. Lavanderie industriali: caratteristiche dei locali

I locali delle lavanderie industriali devono avere:

a) pavimenti impermeabili, con gli angoli arrotondati a sagoma curva alle pareti, muniti di scarico delle acque a chiusura idraulica;

b) pareti a tinte chiare e impermeabili fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento;

c) altezza, illuminazione e ventilazione regolamentare.

3.12.4. Lavanderie a secco: caratteristiche dei locali e norme di conduzione

Per le lavanderie a secco, in quanto classificate industrie insalubri di II classe, il Responsabile del Servizio n.1 propone all'Autorità Competente i provvedimenti che devono essere adottati a tutela della salute pubblica.

Tali lavanderie devono disporre di almeno due locali o di adeguato spazio opportunamente delimitato (anche mediante macchine e attrezzature che definiscono le varie fasi lavorative) situati al piano terreno, ampi, illuminati ed aerati direttamente dall'esterno e dotati di servizio di uso esclusivo con regolamentare antilatrina e lavabo.

I locali o lo spazio, oltre che di ventilazione naturale, a riscontro in tutti i casi ove ciò sia possibile, devono essere dotati di un impianto di ventilazione sussidiaria forzata, con presa d'aria dall'esterno e bocca di aspirazione sita in prossimità del pavimento; dovrà sfociare oltre il tetto come per le canne fumarie.

Il condotto di scarico dei vapori delle lavatrici deve sboccare all'esterno del laboratorio mediante apposita canna di espulsione ed essere munito di dispositivo di depuratore idoneo all'abbattimento e raccolta completa del solvente, in modo che il contenuto di solvente espulso nell'aria non superi a valle del presidio depurativo 10 ppm.

Per impedimenti di natura tecnica, per vincoli urbanistici possono essere adottate soluzioni diverse e alternative (fognatura).

Durante la conduzione devono osservarsi le seguenti norme:

a) il carico del solvente deve essere effettuato sempre mediante travaso a ciclo chiuso;

b) la pulizia dei filtri deve essere effettuata all'aperto da persona munita di adeguate protezioni individuali (guanti, maschera);

c) la fanghiglia residua deve essere raccolta in recipienti, a chiusura ermetica e smaltita tramite ditte specializzate ed autorizzate: la ditta dovrà comunque documentare con idonee specificazioni i quantitativi di solventi usati e il conferimento dei rifiuti a ditte esterne;

d) gli ambienti di lavoro devono essere abbondantemente aerati prima dell'inizio ed alla fine di ogni ciclo.

3.12.5. Libretti di idoneità sanitaria

Il personale addetto alle lavanderie deve essere munito di libretto di idoneità sanitaria da rinnovare annualmente e deve sottoporsi alla vaccinazione contro la febbre tifoide. Non è consentito che il personale consumi il vitto negli ambienti di lavoro.

3.12.6. Veicoli per il trasporto della biancheria

I veicoli impiegati per il trasporto della biancheria devono essere rivestiti internamente di materiale impermeabile e lavabile. Essi devono essere ritenuti idonei dal Servizio n.1 e all'uopo certificati a mezzo di visite periodiche.

La biancheria sporca deve essere comunque racchiusa in sacchi, tenuti separatamente durante il trasporto.

3.12.7. Biancheria infetta

È vietato alle lavanderie raccogliere e pulire biancheria ed altri effetti personali o letterecci di ammalati di malattie trasmissibili, che dovranno essere conferiti separatamente ad appositi servizi di lavanderie riconosciuti idonei dall'E.R. sul cui territorio si svolge l'attività a prescindere dalla provenienza della clientela.

3.12.8. Barbieri, parrucchieri ed attività affini: autorizzazioni

L'attività di barbiere, di parrucchiere per uomo e donna e l'esercizio di casa estetica, di istituti di bellezza e di attività affini che non implicano prestazioni di carattere medico-curativo-sanitario, quali estetista, truccatore estetista, visagista, depilatore, manicure, massaggiatore facciale, pedicure estetico con esclusione di ogni, procedimento sul corpo che necessiti di attrezzature non normali per i quali occorrerà l'autorizzazione prevista dall'art. 194 T.U.LL.SS. 1265/34 è disciplinata da apposito regolamento deliberato dal

Consiglio Comunale ed approvato in conformità alla Legge 14 febbraio 1963, n.161, modificata con Legge 23 dicembre 1970, n.1142.

Dette attività non possono di norma essere svolte in forma ambulante.

Il Sindaco rilascia l'autorizzazione all'esercizio di tali attività su parere favorevole del Responsabile del Servizio n.1 il quale accerterà la idoneità dei locali e dell'attrezzatura sotto l'aspetto igienico-sanitario.

3.12.9. Caratteristiche dei locali

I locali oltre ad essere strutturalmente regolamentari e adeguatamente ventilati e illuminati, devono avere:

a) una superficie di almeno mq 5 per ogni posto di lavoro con un minimo di mq 15 per il primo posto;

b) pavimento a superficie unita e lavabile, pareti di materiale liscio o facilmente lavabile fino ad un'altezza di m 2 dal pavimento: il pavimento dovrà avere una bocca di scarico con sifone;

c) lavabi fissi con acqua corrente potabile;

d) arredamento di facile pulizia;

e) dotazione di biancheria pulita per ogni cliente in appositi armadietti;

f) per gli esercizi che fanno uso dei caschi, in relazione alle caratteristiche dei locali e della attività, potranno essere imposti su proposta del Responsabile del Servizio n.1 mezzi di ventilazione sussidiari.

Inoltre devono essere disponibili:

1) l'attrezzatura necessaria per la disinfezione degli arnesi di lavoro, da attuarsi mediante immersione in alcool iodato al 2% od altro procedimento ritenuto idoneo dal Responsabile del Servizio n.1;

2) appositi recipienti chiusi e distinti per la biancheria usata e per i rifiuti.

3.12.10. Attività in ambienti privati

I negozi di barbiere e parrucchiere devono avere almeno una latrina ad uso esclusivo dell'esercizio, accessibile dall'interno e servita da regolamentare antilatrina con lavabo. Per l'attrezzatura e la rubinetteria, valgono le norme di cui al D.P.R. 327/80.

Quando le attività sono svolte in ambiente privato i locali devono avere le stesse caratteristiche previste dall'articolo precedente.

3.12.11. Libretto di idoneità sanitaria

Chiunque eserciti dette attività deve munirsi del libretto di idoneità sanitaria, rilasciato dal Responsabile del Servizio n.1, che dovrà essere rinnovato annualmente.

Durante il lavoro deve indossare una sopraveste pulita e lavarsi le mani prima di ogni servizio.

3.12.12. Attività di tosatura animali: autorizzazione

Gli esercizi di attività di tosatura e di toilettatura di animali domestici dovranno essere autorizzati dal Sindaco previo parere anche del Responsabile del Servizio Veterinario. Tali esercizi dovranno inoltre disporre di piletta sifonata sul pavimento del locale di lavaggio, avere idonei mezzi di captazione sfocianti oltre il tetto per l'allontanamento di odori, vapori, gas che si sviluppano durante l'attività, ed avere inoltre regolamentari scarichi idrici con pozzetti di decantazione e intercettatura dei peli.

Tutti i residui organici dell'animale devono essere raccolti in appositi sacchi chiusi identificabili da conferire all'incenerimento.

CAPITOLO 13 - AUTORIMESSE PRIVATE E PUBBLICHE

3.13.1. Autorimesse private: caratteristiche

Le autorimesse private, devono essere provviste di pavimento impermeabile e piletta di scarico per evitare il ristagno dei liquami. Le porte devono avere feritorie in alto e in basso, di dimensioni adeguate ad assicurare un sufficiente ricambio di aria; comunque deve essere garantita una superficie aperta libera non inferiore a 1/30 della superficie del pavimento; che deve aprirsi su corselli o spazi di manovra.

L'altezza minima netta interna delle autorimesse non può essere inferiore a m 2,00.

È fatto assoluto divieto far passare a vista nelle autorimesse tubazioni della distribuzione di gas a meno che non siano conforme alle norme UNI -CIG.

Le pareti delle autorimesse devono essere realizzate con materiali idonei allo scopo di garantire i necessari requisiti acustici come indicati nel Capitolo 4, lettera e) del presente Regolamento.

3.13.2. Autorimesse pubbliche: caratteristiche

Per quanto riguarda le autorimesse pubbliche si dovranno assicurare le norme di cui all'art. 86 del T.U.LL.PP.SS. 18 giugno 1931, n. 733 come modificato dal D.P.R. 616 del 24 luglio 1977, nonchè assicurare il rispetto dei requisiti e delle norme tecniche previste dal D.M. del 20 novembre 1981 che detta norme in materia di sicurezza per la costruzione e l'esercizio delle autorimesse e del Decreto del Ministero dell'Interno del 1° febbraio 1986 che detta norme in materia di sicurezza.

Per quanto concerne le autorimesse per i carri funebri, si fa rimando all'art. 19 del D.P.R. n. 833 del 1975.

CAPITOLO 14 - AMBULATORI, OSPEDALI E CASE DI CURA

3.14.1. Ambulatori: caratteristiche dei locali

Fermo restando le procedure autorizzative e di requisiti previsti nel Titolo I del presente Regolamento per l'esercizio dell'attività, i locali da adibire ad uso ambulatorio devono possedere, dal punto di vista igienico-sanitario, i requisiti stabiliti dalle norme generali per l'igiene del lavoro approvate con D.P.R. 19 marzo 1956, n. 303 ed avere disponibilità di

almeno un servizio igienico ad uso esclusivo dell'utenza con regolamentare antibagno e lavabo. I locali adibiti ad ambulatori e sale di attesa devono avere pavimenti di materiale impermeabile e ben connessi, pareti rivestite per un'altezza di almeno m 1,80 dal pavimento costituite da materiale impermeabile di facile lavatura e disinfezione.

Le latrine annesse agli ambulatori devono possedere i requisiti prescritti dal presente Regolamento.

Gli ambulatori devono essere costituiti da locali in buone condizioni igieniche, sufficientemente ampi in rapporto all'attività che vi si deve svolgere ed essere ed essere mantenuti in condizioni costanti di funzionalità.

La sala di attesa e quella di visita devono essere convenientemente arredate. La sala di visita deve contenere tutta l'attrezzatura, la strumentazione e le apparecchiature in relazione all'esercizio della

specifica attività.

In ambulatorio deve essere posto un armadietto farmaceutico provvisto di presidi terapeutici, adeguati alle attività che vi si svolgono.

3.14.2. Ospedali: riferimenti generali per la costruzione

Fermo restando le necessarie e previste autorizzazioni per l'effettivo esercizio dell'attività, per la scelta dell'area e per i requisiti costruttivi e le caratteristiche tecniche degli edifici ospedalieri in genere si fa rimando alle previsioni di cui al D.C.G. 20 luglio 1939 e successive modifiche ed integrazioni.

Resta inteso che il rilascio della concessione edilizia dovrà essere subordinata alla preventiva autorizzazione dell'Autorità regionale.

I progetti per le costruzioni ospedaliere oltre alle procedure di tipo generale per il rilascio, da parte del Sindaco, della concessione edilizia, devono altresì seguire le previsioni di cui all'art. 228 del T.U. delle LL.SS. approvato con R.D. 27 luglio 1934, n.1265.

3.14.3. Cade di cura: riferimenti generali per la costruzione. Autorizzazioni

La realizzazione di case di cura così come definite all'art. 1 del D.M. 5 agosto 1977 nella scelta dell'area, nella progettazione e nelle caratteristiche e requisiti costruttivi deve essere conforme alle indicazioni riportate nello stesso D.M. 5 agosto 1977 relativo alle determinazioni dei requisiti tecnici sulle case di cura private.

Il rilascio della concessione edilizia da parte del Sindaco non esaurisce l'iter autorizzativo in quanto analoga autorizzazione deve essere rilasciata anche dall'Assessore Regionale alla Sanità, per delega del Presidente della Giunta Regionale.

Solo in presenza di entrambe le autorizzazioni il privato acquisisce il diritto di costruire una casa di cura.

Ultimati i lavori, l'autorizzazione all'uso dei locali verrà rilasciata dal Sindaco ai sensi e con le procedure, previste dall'art. 221 del T.U.LL.SS. 1265/34 nonchè dalla Regione cui compete la verifica della conformità dell'opera al progetto approvato e la sua idoneità sotto il profilo igienico-sanitario in relazione allo specifico uso cui è destinata.

Prima dell'inizio dell'effettivo esercizio dell'attività dovrà essere ottenuta anche l'autorizzazione all'esercizio della casa di cura rilasciata dall'Assessore Regionale alla Sanità per delega del Presidente della Regione Lombardia (D.P.G.R. n. 845 del 20

novembre 1981 e successive modificazioni) sino alla emanazione della Legge Regionale che disciplina l'autorizzazione e la vigilanza sulle istituzioni sanitarie di carattere privato, si applicano gli articoli 51, 52, 53, I e II comma, della L. 132/68 e gli articoli 193 e 194 del testo unico delle Leggi Sanitarie R.D. n.

1265/34.

CAPITOLO 15 - A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

A) FABBRICATI PER ABITAZIONI TEMPORANEE E/O PROVVISORIE

3.15.1. Campo di applicazione

La presente normativa si applica a tutti i ricoveri a carattere temporaneo e/o provvisorio per esigenze sia di destinazione alla ricezione di turisti o nomadi che per l'allestimento in via eccezionale per emergenze causate da catastrofi naturali e non.

Tutti gli altri alloggi che rientrano tra quelli provvisori, come meglio sottospecificato, dovranno, fatte salve le disposizioni di Legge vigenti in materia, osservare quanto previsto dal presente capitolo.

Tra gli alloggi temporanei a carattere provvisorio rientrano:

- le tende;

- le roulottes, i campers e simili;

- i containers, i prefabbricati ad uso provvisorio e temporaneo;

- i bungalows.

3.15.2. Requisiti propri degli alloggi provvisori

Il proprietario o gli utenti qualora usino mezzi propri, devono assicurare che:

Tende: devono avere adeguati requisiti costruttivi, di impianto e d'uso tali da garantire un adeguato isolamento del terreno ed una idonea aerazione dello spazio confinato.

All'interno delle tende è vietato l'uso di impianti a fiamma libera.

Roulottes - Campers: devono avere uno spazio abitabile non inferiore a mc 4 per persona.

Devono avere almeno la seguente dotazione di servizi: frigorifero, cucina con cappa, spazio chiuso con servizio igienico a smaltimento chimico.

Gli allacciamenti alla corrente elettrica, devono essere sistemati in uno spazio isolato ed accessibile solo agli addetti. Sportelli-finestre a doppia vetratura in numero sufficiente ed a mezzo di appositi aeratori.

Le bombole di gas liquido (GPL) per il funzionamento della cucina, devono essere sistemate all'esterno ed opportunamente coperte e protette.

Prefabbricati, containers ed analoghi: devono essere realizzati con idoneo materiale atto a garantire la resistenza al fuoco, evitare che si verifichino notevoli sbalzi di temperatura, che si formi condensa sulle pareti interne ed ancora che ne permettano una facile pulizia per garantire la massima igienicità dei locali, degli spazi e dei servizi.

Devono garantire uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 per persona.

Tutti gli spazi interni devono avere aerazione naturale che assicuri i sufficienti ricambi d'aria ed avere un'adeguata illuminazione naturale.

Devono essere dotati di adeguato servizio igienico completo di una dotazione minima composta da un lavabo, un WC, bagno o preferibilmente doccia, il tutto regolarmente allacciato alla rete fognaria o a regolamentare impianto di trattamento.

Devono avere altezza minima non inferiore a m 2,40 i prefabbricati e a m 2,10 i container.

I pavimenti devono essere in materiale durevole e lavabile; l'impianto elettrico di illuminazione deve essere eseguito secondo le norme CEI (Comitato Elettrotecnico Italiano).

Devono essere approvvigionati di acqua potabile, di regola proveniente dal pubblico acquedotto.

Bungalows: per le caratteristiche di questi alloggi si fa espresso rimando a quanto previsto agli articoli 15 e 16 del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n. 8.

Fermo restando il requisito di altezza fissato dal soprarichiamato Regolamento regionale, deve prevedersi, per ogni persona uno spazio abitabile non inferiore a mq 8 con un'altezza non inferiore a m 2,40.

B) COMPLESSI RICETTIVI ALL'ARIA APERTA (CAMPEGGI E VILLAGGI TURISTICI)

3.15.3. Requisiti dei complessi ricettivi all'aria aperta

Nella sistemazione o predisposizione dell'area o delle piazzuole per il posizionamento degli alloggi provvisori di cui al precedente articolo occorre che, oltre al rispetto degli indici minimi di superficie delle piazzuole di cui all'allegato A) del Regolamento regionale 11 ottobre 1982, n. 8, gli stessi alloggi, di regola, distino tra di loro lungo tutto il perimetro:

- le tende minimo m 2,50;

- le roulottes e i campers, minimo m 3,50;

- i prefabbricati, i containers, i bungalows minimo m 5.

Tutti gli alloggi devono inoltre distare dai servizi igienici e dai depositi dei rifiuti almeno m 20.

Per particolari situazioni di gravità, si potrà derogare da tale norma previo parere del Responsabile del Servizio n.1 della U.S.S.L. territorialmente competente.

Il suolo destinato alla ricezione di alloggi provvisori, deve essere sistemato ed attrezzato in modo da favorire lo smaltimento delle acque meteoriche, deve inoltre garantire un'agevole percorribilità per il passaggio delle persone.

3.15.4. Approvvigionamento idrico

Fermo restando la dotazione minima di cui al Regolamento n. 8/82, la dotazione normale di acqua è fissata in 500 litri per persona e per ogni giorno di cui almeno 1/3 potabile; l'eventuale erogazione di acqua non potabile ad uso dei servizi di pulizia, ed ogni altra utilizzazione che non comporti pericolo per la salute degli utenti, dovrà essere segnalata con apposita indicazione chiaramente visibile su ogni punto di erogazione.

L'acqua potabile dovrà pervenire dall'acquedotto comunale; in mancanza di questo, è previsto l'approvvigionamento privato di acqua dichiarata potabile dal competente Servizio dell'U.S.S.L.

Nel caso che l'approvvigionamento non derivi dall'acquedotto comunale è necessario installare serbatoi di riserva di acqua potabile della capacità di 100 litri/giorno per persona ospitabile oppure munire il parco di campeggio di motori o gruppi elettrogeni in grado di far funzionare le pompe.

3.15.5. Servizi idrosanitari: dotazioni minime e caratteristiche

Oltre ai requisiti e fermo restando le dotazioni previste, ai soli fini della classificazione, dal Regolamento regionale n. 8/82 e dalla relativa allegata tabella A) i complessi ricettivi all'aria aperta devono essere provvisti delle seguenti dotazioni minime di servizi idrosanitari aventi anche le caratteristiche appresso specificate:

- 1 latrina per ogni 20 persone in locali distinti per i due sessi;

- 1 lavabo per ogni 10 persone;

- 1 doccia con acqua calda e fredda per ogni 10 persone in locali distinti per i due sessi.

Le costruzioni destinate ai servizi igienici devono essere posizionate adeguatamente in modo da assicurarne l'isolamento e nel contempo la facile accessibilità.

Tutti gli ambienti dei servizi devono avere pavimento di materiale compatto ed unito, non assorbente o poroso, facilmente lavabile; devono avere pareti, con spigoli arrotondati, rivestite di materiale impermeabile fino ad un'altezza di m 2 ad eccezione dei locali doccia che devono essere completamente rivestiti di materiale impermeabile.

Dovrà inoltre essere assicurata adeguata pendenza del pavimento alle apposite pilette per il deflusso delle acque di lavaggio.

I locali doccia devono avere, sempre separatamente per i due sessi, adeguati spogliatoi con panche di materiale lavabile, appendiabiti e armadietti.

Devono avere, oltre ad un'adeguata illuminazione ed aerazione come meglio specificato agli articoli successivi, adeguata termoventilazione e apparecchiature per l'immissione di aria calda o prese per asciugacapelli in numero pari a quello dei posti doccia.

In alternativa ai locali spogliatoi, possono essere consentiti spazi antidoccia per riporre gli indumenti, in questo caso devono essere previste delle zone con prese d'aria calda e prese per asciugacapelli in numero pari ai posti doccia.

È comunque consigliabile prevedere le zone o locali doccia, separati, anche se contigui, con il resto del servizio.

I vani latrina devono avere superficie non inferiore a mq 1, possedere tutti i requisiti previsti dal presente Regolamento ed avere preferibilmente un vaso alla turca; nei servizi destinati agli uomini potranno prevedersi in aggiunta alla dotazione minima anche orinatoi a parete.

È consigliabile realizzare uno spazio unico antilatrina ove dovranno essere sistemati più lavabi o un unico lavabo con almeno un punto di erogazione di acqua calda e fredda per ogni tre servizi.

Dovrà essere realizzato un apposito locale, distinto o incorporato ad un blocco dei servizi, ove si sistemerà tutto il materiale occorrente per le pulizie ordinarie ovvero per le disinfezioni o disinfestazioni che saranno eseguite ad intervalli di tempo adeguato.

Il locale o i locali in questione dovranno essere chiusi al pubblico. Nei locali di servizio, devono essere previste sufficienti prese d'acqua con relative lance per le operazioni di lavaggio.

Tutti i comandi per l'erogazione dell'acqua devono essere non manuali, possibilmente a pedale o a gomito; devono inoltre essere sempre previsti distributori di salviette di panno o carta, ovvero asciugatoi termoventilati, distributori di sapone liquido o in polvere; un adeguato numero di raccoglitori di rifiuti con comando a pedale.

Tutte le altre eventuali suppellettili non comprese nel presente articolo, devono sempre essere costituite di materiale liscio e facilmente lavabile.

3.15.6. Aerazione, illuminazione dei servizi idrosanitari

Tutti i locali dei servizi idro-sanitari, devono avere idonea illuminazione ed aerazione ottenuta mediante finestratura possibilmente a vasistas.

Qualora per alcuni locali l'aerazione e illuminazione avvengano con apertura sollevata dal margine superiore della tramezzatura, occorre installare idonei dispositivi meccanici di aspirazione forzata allo scopo di garantire i necessari ricambi di aria; in questo caso occorre il preventivo parere del Responsabile del Servizio n.1 territorialmente competente.

Ogni locale dei servizi deve essere munito di apparecchio per l'illuminazione artificiale, tale da assicurare l'utilizzo anche nelle ore notturne.

L'illuminazione notturna dei piazzali e dei percorsi deve essere possibilmente concentrata in basso mediante l'uso di lampioncini aventi l'altezza massima di m 2,50.

3.15.7. Lavelli per stoviglie, lavatoi per biancheria, docce all'aperto

I lavelli per le stoviglie e i lavatoi per la biancheria, possono essere installati in corpi di fabbrica o all'aperto.

Devono essere in numero adeguato al numero delle persone ospitabili, realizzati con materiale di facile pulizia.
In sostituzione dei lavatoi per la biancheria è anche consigliata l'adozione di macchine lavatrici a gettone.

TITOLO IV
- IGIENE DEGLI ALIMENTI E DELLE BEVANDE -

INDICE

CAPITOLO 1 - DISPOSIZIONI GENERALI.

4.1.1. Ambiti di vigilanza.

La vigilanza e il controllo sulla produzione e sul commercio di qualsiasi sostanza destinata all'alimentazione, o comunque impiegata per la preparazione di prodotti alimentari, vengono esercitati in qualsiasi luogo di produzione, preparazione, confezionamento, deposito, vendita, distribuzione e consumo sulle materie prime, sui semi-lavorati e sui prodotti finiti, sui locali, sugli impianti, sui macchinari, sugli utensili, sui recipienti, sui contenitori, sugli imballaggi destinati a venire a contatto con gli alimenti, sui mezzi di trasporto e sul personale, da parte degli organi e uffici previsti dalle norme legislative e regolamentari vigenti in materia.

Ferme restando le competenze del Ministero della Sanità, la vigilanza su quanto sopra è esercitata dai Servizi e dai Presidi dell'USSL per quanto di competenza.

Ai fini del presente Regolamento per Servizio n. 1 e Servizio n. 4 si intendono rispettivamente il Servizio di Igiene Pubblica, Ambientale e Tutela della Salute nei luoghi di lavoro e il Servizio di Medicina Veterinaria dell'USSL.

4.1.2. Interventi degli organi di vigilanza.

Qualora vengano riscontrate deficienze, irregolarità, inconvenienti ai locali e alle attrezzature adibiti alla produzione, preparazione, deposito e vendita delle sostanze alimentari, i titolari o conduttori devono provvedere alla relativa eliminazione secondo le prescrizioni e i termini fissati dall'ER.

Se gli interessati non avranno provveduto in conformità a quanto sopra, salve le sanzioni previste dalle vigenti leggi, fino ad avvenuto adeguamento:

1) per le attività soggette ad autorizzazione sanitaria, potrà esserne prevista la sospensione da parte dell'E.R. in relazione alla gravità della violazione riscontrata, 2) per le attività non soggette ad autorizzazione sanitaria, il Sindaco, ricevuta la segnalazione da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, potrà disporre la sospensione dell'autorizzazione amministrativa.

I provvedimenti di cui al comma precedente comportano la sospensione dell'attività.

L'avvenuto adeguamento deve essere comunicato al Servizio n. 1 e/o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, per le opportune verifiche.

L'E.R., nei casi in cui si possono ravvisare pericoli per la salute pubblica, adotta i provvedimenti previsti dall'art. 15 della L. 283/62 e dall'art. 22 del D.P.R. 327/80.

Il sindaco, ricevuta comunicazione di tali provvedimenti, pone in atto gli interventi di competenza.

4.1.3. Libretto di idoneità sanitaria.

Il personale addetto alla produzione, preparazione, manipolazione, somministrazione e vendita delle sostanze alimentari, così come previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80, deve essere munito del libretto di idoneità sanitaria di cui all'art. 14 della L. 283/62.

Il rilascio del libretto deve essere richiesto all'E.R. cui fa capo il Comune di residenza o abituale dimora del richiedente. L'E.R. provvede al rilascio previa verifica dei requisiti

igienico-sanitari di cui al successivo art. 4.1.6., avvalendosi dei Servizi e dei Presidi zonali e multizonali della USSL.

Quando il richiedente proviene da altro comune facente capo ad altro E.R., dovrà essere prodotta una dichiarazione la quale attesti che all'interessato, non era stato rilasciato in precedenza, ovvero era stato negato, e per quali motivi, il libretto di idoneità sanitaria, secondo quanto previsto dall'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.4. Conservazione rinnovo del libretto di idoneità sanitaria Il libretto è valido un anno e deve essere custodito presso il posto di lavoro.

Gli esercenti il commercio ambulante e gli addetti al trasporto, per i quali sia necessario il libretto di idoneità sanitaria, devono tenere il libretto nel medesimo luogo in cui effettuano la vendita o sul mezzo di trasporto a seconda dell'attività esercitata.

Chi presta la propria opera presso più imprese deve essere in possesso di fotocopia autenticata del libretto di idoneità sanitaria da conservarsi sul luogo o sui luoghi di lavoro diversi da quello presso cui è custodito il libretto originale.

Il libretto deve, comunque, essere esibito ad ogni richiesta delle autorità preposte alla vigilanza..

L'E.R. cui fa capo il Comune di lavoro del titolare del libretto può, compatibilmente con le proprie esigenze, effettuare gli accertamenti relativi al rinnovo. In tal caso, se diverso, dovrà esserne data comunicazione all' E.R. che ha disposto il rilascio e presso cui è istituito lo schedario di cui al quarto comma dell'art. 37 del D.P.R. 327/80.

4.1.5. Commissioni di vigilanza sulle mense per le collettività.

I componenti delle commissioni per la vigilanza sulle mense nelle fabbriche, nelle scuole e in altre collettività, sono ammessi nei locali dove si producono, preparano, manipolano ed immagazzinano sostanze alimentari per la mensa, dopo aver conseguito apposito nulla-osta rilasciato dal Servizio n. 1 nel quale sarà specificato il divieto di venire a contatto con gli alimenti e ad usare servizi igienici destinati al personale addetto.

Il nulla-osta deve essere custodito dal responsabile della produzione della struttura presso cui viene svolta la vigilanza.

Il responsabile della produzione è, altresì, tenuto a controllare il rispetto delle prescrizioni.

4.1.6. Accertamenti per il rilascio del libretto di idoneità sanitaria.

Il libretto di idoneità sanitaria viene rilasciato previa verifica del possesso di opportuni requisiti, in relazione alla specifica attività svolta, a seguito di:

a) visita medica tendente ad appurare l'assenza di controindicazioni allo svolgimento delle mansioni di alimentarista;

b) eventuali accertamenti specialistici e/o di laboratorio sulla scorta dell'esito della visita medica di cui alla precedente lettera a);

c) eventuali accertamenti tendenti ad escludere lo stato di portatore cronico di agenti patogeni quali, in particolare, Salmonelle nelle feci e Stafilococchi enterotossici nel rinofaringe;

d) verifica mediante colloquio dell'avvenuta acquisizione teorica o pratica di nozioni comportamentali corrette sotto il profilo igienico-sanitario relativamente a ambienti di lavoro, lavorazioni, conservazione degli alimenti, abbigliamento e cura della persona, concetti generali inerenti la prevenzione delle malattie e trasmissione orofecale e delle tossinfezioni alimentari.

4.1.7. Accertamenti per il rinnovo del libretto di idoneità sanitaria.

In occasione del rinnovo del libretto di idoneità sanitaria si procederà alla verifica del mantenimento dei requisiti di cui al precedente art. 4.1.6. ad eccezione di quanto previsto alla lettera d).

4.1.8. Accertamenti estemporanei.

L' E.R. competente al rilascio e/o al rinnovo del libretto di idoneità sanitaria può disporre in ogni momento accertamenti sullo stato sanitario del personale di cui trattasi ed adottare i provvedimenti che ritenga necessari ai fini della tutela della salute pubblica.

4.1.9. Segnalazione di casi sospetti.

Ai sensi dell'art. 41 del D.P.R. 327/80, i titolari o conduttori dell'esercizio hanno l'obbligo di:

- segnalare immediatamente all' E.R. per l'adozione degli eventuali provvedimenti i casi sospetti di malattie infettive e/o contagiose del personale dipendente;

- richiedere al personale dipendente assentatosi per causa di malattia per oltre cinque giorni, una certificazione medica dalla quale risulti che il lavoratore non presenta pericoli di contagio dipendenti dalla malattia.

4.1.10. Abbigliamento e requisiti igienici di comportamento.

Il personale comunque addetto alla la produzione e preparazione di sostanze alimentari negli stabilimenti industriali e nei laboratori di produzione, nelle cucine delle mense, dei ristoranti, delle tavole calde, delle tavole fredde, e di attività assimilabili, dei centri di ristorazione collettiva, delle feste popolari deve avere l'abbigliamento conforme a quanto previsto dall'art. 42 del D.P.R. 327/80.

Il personale che nelle strutture di cui sopra è addetto alla sola somministrazione o vendita, (ad es. baristi, camerieri e commessi), può essere esentato dall'obbligo del copricapo.

In ogni caso il personale, oltre a quanto previsto dal precedente articolo 4.1.6. deve curare la pulizia personale e quella del proprio abbigliamento.

4.1.11. Autorizzazione sanitaria.

Si considerano soggetti ad autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della l. 283/62 e dell'art. 25 del D.P.R. 327/80.

1) l'esercizio di stabilimenti o laboratori di produzione preparazione e confezionamento, nonché i depositi all'ingrosso delle sostanze alimentari;

2) i magazzini di deposito della grande distribuzione al dettaglio non fisicamente annessi agli esercizi di vendita;

3) i magazzini degli esercenti il commercio ambulante;

4) i laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita al dettaglio e/o somministrazione;

Si considerano annessi agli esercizi quei laboratori artigianali che, quand'anche non direttamente comunicanti, destinano la loro produzione alla vendita al dettaglio o alla somministrazione nel solo esercizio gestito dallo stesso titolare del laboratorio.

E' altresì, soggetta ad autorizzazione sanitaria l'attività di preparazione di sostanze alimentari negli esercizi alberghieri e affini, comprese le mense delle scuole, le mense aziendali, i complessi turistici di cui alla L.

326/58 e le strutture agrituristiche di cui alla L. 730/85, le case di riposo, le strutture socio assistenziali in genere, escluse quelle con caratteristiche e dimensioni di tipo famigliare, ecc.

4.1.12. Modalità di rilascio dell'autorizzazione sanitaria.

L'autorizzazione sanitaria di cui al precedente articolo viene rilasciata dall' E.R. in cui hanno sede le attività di cui al medesimo articolo previo accertamento dei requisiti igienico-sanitari dei locali, delle attrezzature, degli utensili e del personale addetto almeno sotto l'aspetto dei requisiti organizzativi (numero addetti, turni di rotazione, suddivisione delle mansioni, ecc.).

Per l'ottenimento dell'autorizzazione ex art. 3 L. 287/91 i pubblici esercizi, qualora, in relazione alla tipologia dell'attività svolta, siano soggetti anche all'autorizzazione sanitaria all'atto del ritiro dell'autorizzazione di cui al citato articolo dovranno esibire l'autorizzazione sanitaria, da valere come certificazione di idoneità ai sensi del predetto articolo.

Contestualmente alla presentazione della domanda di autorizzazione sanitaria, l'interessato può chiedere al Servizio n. 1 o al Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, il rilascio, sulla base della documentazione esibita, di un parere preventivo all'allestimento dei locali e degli impianti.

Ai sensi dell'art. 7 del D.P.R. 327/80, l'interessato comunicherà l'avvenuto allestimento dei locali e degli impianti, richiedendone l'ispezione, ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria. Per quanto attiene i requisiti specifici si rimanda ai rispettivi articoli dei successivi capitoli.

I requisiti ivi specificati devono essere rispettati nel caso di avvio di nuove attività.

Per quanto concerne le modificazioni alle attività esistenti soggette ad autorizzazione sanitaria ed annesse ad esercizi di somministrazione o vendita, può essere consentito derogare ai requisiti richiesti in caso di comprovata impossibilità tecnica, adottando soluzioni alternative, giudicate idonee dal Responsabile del Servizio n. 1 e/o 4, secondo le rispettive competenze. Tali soluzioni comporteranno l'annotazione di condizioni vincolanti sull'autorizzazione sanitaria.

4.1.13. Documentazione a corredo della domanda di autorizzazione sanitaria per stabilimenti industriali.

Alla domanda per la apertura di stabilimenti industriali, la documentazione di cui all'art. 26 del D.P.R. 327/80, al fine di consentire una effettiva analisi preventiva, dovrà essere specificata come segue:

- planimetria in pianta, sezione, in scala 1:100 degli ambienti con indicata superficie, altezza, RAI;

- schema rete di fognatura;

- descrizione dei processi tecnologici da realizzare;

- distribuzione spaziale (lay-out) degli impianti;

- descrizione delle principali macchine inserite;

- descrizione delle aree di deposito e di immagazzinaggio momentaneo e definitivo;

- diagramma di flusso delle sequenze operative;

- descrizione delle procedure di controllo di qualità;

- descrizione dei protocolli di sanificazione;

- elenco degli additivi e dei coadiuvanti tecnologici da impiegarsi.

4.1.14. Esposizione dell'autorizzazione sanitaria.

I titolari delle attività di cui all'art. 4.1.11. devono esporre l'autorizzazione sanitaria in modo ben visibile al pubblico.

CAPITOLO 2 - STABILIMENTI E LABORATORI DI PRODUZIONE, PREPARAZIONE E CONFEZIONAMENTO.

4.2.1. Locali degli stabilimenti e laboratori di produzione.

Ai fini dell'ottenimento dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.1.11., gli stabilimenti e laboratori di produzione, preparazione e confezionamento, fatti salvi requisiti previsti da leggi o regolamenti speciali, devono essere conformi alle caratteristiche di cui agli artt. 28 e 29 del D.P.R. 327/80, nonché dalle norme del presente Regolamento.

I requisiti di cui al presente capitolo si applicano, sulla base di opportune verifiche degli organi di vigilanza, anche ai centri di preparazione pasti destinati alla ristorazione collettiva.

Gli stabilimenti e i laboratori di cui sopra non devono essere collocati in zone che, per particolari condizioni di inquinamento o insalubrità, possano compromettere le caratteristiche del prodotto finale.

Ai fini del presente Regolamento per locale o servizio annesso si intende qualsiasi locale o servizio che sia funzionalmente collegato agli stabilimenti o laboratori di cui al primo comma del presente articolo.

4.2.2. Caratteristiche dei locali.

I locali di cui al precedente art. 4.2.1. non devono avere comunicazione diretta con latrine o con i locali di abitazione e non devono essere impiegati in alcun modo per sosta o dimora di persone.

Deve, inoltre essere previsto un apposito locale per la centrale termica o per gli impianti o le apparecchiature termiche, secondo le specifiche disposizioni di legge.

Nei predetti locali deve essere consentito un agevole accesso alle apparecchiature lungo tutto il loro perimetro, sia per il loro utilizzo specifico sia per le operazioni di pulizia, sanificazione e manutenzione; i percorsi ed i passaggi, qualora destinati anche a mezzi di movimentazione, devono avere larghezza superiore di almeno 70 cm all'ingombro massimo dei mezzi; in ogni caso i percorsi non devono sovrapporsi alle postazioni di lavoro; devono essere disponibili postazioni di lavoro che non si intralcino reciprocamente.

Oltre alle caratteristiche di cui sopra, i limiti minimi di cubatura, altezza e superficie per aziende che occupino più di 5 addetti sono fissati dall'art. 6 del D.P.R. 303/56.

L'aerazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo anche a idonei mezzi di ventilazione sussidiaria e di ventilazione meccanica o ad impianto di condizionamento riconosciuto idoneo.

Non è consentito l'impiego di apparecchi ozonizzatori e/o di deodoranti chimici.

Le pareti devono essere intonacate e rivestite, per altezza non inferiore a m. 2, con materiali di colore chiaro, impermeabili, facilmente lavabili e disinfettabili; i soffitti devono essere di materiale idoneo, tale da non creare inconvenienti alle sostanze alimentari; i pavimenti devono avere superficie unita e impermeabile, con pendenza verso un adeguato numero di fognoli muniti di chiusura idraulica; nei locali ove vi sia versamento di liquidi sul pavimento, i posti di lavoro dovranno essere muniti di graticolato, facilmente amovibile e antiscivolo; gli spigoli e i raccordi tra pavimento e parete devono avere sagoma curva.

4.2.3. Stabilimenti industriali con annessi reparti di vendita.

Gli stabilimenti industriali, nel caso abbiano annessi reparti di vendita, oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.2., devono avere:

a) un locale o vano deposito, a seconda del tipo di prodotto, comunicante o facilmente raggiungibile attraverso un percorso protetto e con attrezzature idonee per la conservazione dei prodotti;

b) un locale per la vendita, con le caratteristiche di cui al successivo art. 4.3.2...

4.2.4. Laboratori artigianali.

I laboratori artigianali non annessi ad esercizi di vendita al dettaglio o di somministrazione devono avere:

a) un locale esclusivamente destinato alla produzione;

b) un locale deposito di adeguate dimensioni per la conservazione, con spazi e attrezzature idonee, separati per materie prime e prodotti finiti;

c) servizi igienici, annessi, costituiti da latrina e antilatrina, ad uso esclusivo del personale ed in numero adeguato, aventi le caratteristiche di cui al successivo art. 4.2.10.;

d) spogliatoio costituito da locale o sazio adeguatamente separato dai locali di cui alle lettere a) e b) del presente articolo, areato, abbastanza ampio da contenere armadietti metallici a doppio scomparto, in numero di 1 per ciascun addetto. Lo spogliatoio potrà coincidere con l'antibagno purché, a giudizio degli organi di vigilanza possegga i requisiti richiesti;

e) docce, in numero adeguato al personale, laddove il tipo di lavorazione ne consigli l'uso per la presenza di polveri od eccesso di calore ambientale.

I locali di cui alla lettera a) oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.2.2. devono avere superficie netta calpestabile, per addetto, non inferiore a mq. 2 e una superficie complessiva non inferiore a mq. 8.

4.2.5. Laboratori artigianali annessi ad esercizi di vendita.

I laboratori artigianali annessi agli esercizi di sola vendita al dettaglio e/o somministrazione oltre ai requisiti di cui al precedente art. 4.2.4. devono essere provvisti di un locale esclusivamente destinato alla vendita, con le caratteristiche di ci al successivo art. 4.3.2.

4.2.6. Deroghe.

L' E.R. può consentire in particolari casi anche in relazione all'esigenza tecnologica del processo produttivo che i locali di cui alle lettere a) b) e d) dell'art. 28 del D.P.R. 327/80 e di cui alle lettere a) e b) del precedente art. 4.2.4. siano riuniti in un unico locale di adeguata superficie ed adeguatamente attrezzato.

4.2.7. Impianti di lavorazione.

I predetti stabilimenti e laboratori devono essere, inoltre, provvisti di impianti, attrezzature, utensili riconosciuti idonei sotto il profilo igienico-sanitario in base alle norme in vigore, costituiti in modo da evitare il ristagno dei prodotti in lavorazione e da consentire la facile, rapida e completa pulizia di tutte le parti destinate a venire in contatto con gli alimenti o a essere manipolate dagli addetti.

Le linee di produzione devono essere ordinate secondo il progressivo perfezionamento del prodotto, evitando, per quanto tecnologicamente possibile, la promiscuità di operazioni non sequenziali e la contaminazione dall'ambiente.

Le linee di produzione devono, inoltre, essere separate per materia prima e/o prodotti finiti (cioè non deve verificarsi la promiscuità di lavorazione) e devono essere previsti idonei accorgimenti fisici e tecnici atti ad evitare la frammistione con altri prodotti estranei alla lavorazione in corso.

Qualora la medesima attrezzatura venga usata per lavorazioni successive diverse, si deve, ogni qualvolta possibile, procedere ad accurata pulizia.

4.2.8. Strutture di deposito.

Le strutture di deposito devono avere caratteristiche costruttive e condizioni termoigrometriche in relazione ai generi depositati.

Qualora nei locali di deposito si verifiche permanenza di persone, i requisiti strutturali devono essere analoghi a quelli dei locali di produzione di cui ai precedenti articoli 4.2.2., 4.2.3., 4.2.4. e 4.2.5., in quanto applicabili, nel rispetto di quanto previsto dalle vigenti norme in materia di igiene del lavoro e di quanto previsto nel Titolo III del presente Regolamento.

4.2.9. Acqua potabile.

La rete di distribuzione interna e gli eventuali serbatoi dell'acqua potabile devono essere costruiti in modo tale da proteggere l'acqua da ogni possibile inquinamento.

Ove l'approvvigionamento idrico avvenga non solo a mezzo del pubblico acquedotto, la rete di distribuzione non proveniente dal pubblico acquedotto non vi deve essere collegata e dovrà essere resa riconoscibile.

Il titolare del laboratorio o dello stabilimento è penalmente responsabile della qualità dell'acqua impiegata nel ciclo di produzione.

E' obbligo del titolare provvedere ai periodici controlli analitici di gestione di cui all'art. 13 del D.P.R. 236/88, conservandone i referti presso la sede dell'impianto per i controlli ispettivi.

Il titolare è, altresì, tenuto a comunicare il programma dei controlli e le eventuali successive variazioni con l'indicazione dei parametri e della periodicità, ed a conservare gli esiti.

Le acque utilizzate per la fabbricazione, il trattamento, la conservazione, la immissione sul mercato di prodotti o sostanze destinate al consumo umano, mediante incorporazione o contatto e che possono avere conseguenze sulla salubrità del prodotto alimentare finale, non possono superare i valori dei parametri microbiologici e tossicologici di cui alle tabelle D e E dell'allegato I al D.P.R. 236/88, nonché degli altri parametri il cui mancato rispetto possa pregiudicare la salubrità del prodotto finale.

L'utilizzo per gli scopi di cui al comma precedente di acque non aventi caratteristiche di potabilità, relativamente a parametri diversi da quelli microbiologici e tossicologici, e comunque non pregiudicanti la qualità del prodotto finale, è autorizzato dal Responsabile Servizio n. 1.

4.2.10. Servizi igienici.

I locali adibiti a servizi igienici ed il locale antistante, dotato di porta a ritorno automatico, debbono avere pavimenti e pareti, fino a 2 m. in materiale impermeabile, facilmente lavabile e disinfettabile.

I gabinetti dovranno essere in numero non inferiore a quanto previsto dalle indicazioni contenute nel Capitolo 11 del Titolo III del presente Regolamento.

La carta igienica, deve essere posta in contenitore protettivo, atto a evitare insudiciamenti.

L'erogazione dell'acqua potabile e lo scarico del WC devono essere azionati a comando non manuale, preferibilmente non a gomito.

All'interno dei gabinetti devono essere collocati appositi contenitori per rifiuti, con coperchio a tenuta azionato a pedale.

4.2.11. Docce.

Le docce, ove previste, devono essere in numero adeguato a seconda del tipo di lavorazione e, comunque, non meno di 1 ogni 10 lavoratori.

4.2.12. Dispositivi per lo smaltimento dei rifiuti.

Per lo smaltimento delle acque luride devono essere previsti canalizzazioni e scarichi e, se necessario, impianti di depurazione a norma delle vigenti disposizioni.

Gli organi di vigilanza possono in ogni momento richiedere la documentazione relativa allo scarico o quella relativa all'allacciamento alla pubblica fognatura.

I rifiuti solidi o semisolidi debbono essere allontanati, di continuo o comunque al più presto, dalle aree e dai locali di lavorazione confezionamento, con acqua o, eventualmente, con appropriata attrezzatura per evitare l'inquinamento delle sostanze destinate all'alimentazione.

Il materiale di rifiuto deve essere smaltito in modo tale da non favorire la presenza di insetti, roditori e altri animali.

I contenitori di rifiuti e immondizie devono essere chiudibili e mantenuti chiusi, posti a congrua distanza dai locali di lavorazione in aree opportunamente protette. Lo smaltimento deve avvenire nei modi previsti dalla legge.

4.2.13. Pulizia dei locali e degli impianti.

I locali, gli impianti, le attrezzature e gli utensili di cui agli articoli precedenti, devono essere mantenuti nelle condizioni richieste dall'igiene mediante operazioni di ordinaria e straordinaria pulizia.

Essi, dopo l'impiego di soluzioni detergenti e disinfettanti e prima dell'utilizzazione, devono essere lavati abbondantemente con acqua potabile per assicurare l'eliminazione di ogni residuo.

Le modalità con le quali si procede alla sanificazione della linea di produzione devono essere dettagliatamente descritte in un protocollo da esporre nei locali di produzione.

4.2.14 Controlli di qualità.

Gli stabilimenti industriali e laboratori che adottano dei controlli analitici di qualità delle materie prime, delle fasi di trasformazione e del prodotto finito, ne conservano documentazione a disposizione per i controlli ispettivi per almeno due anni.

CAPITOLO 3 - ESERCIZI DI VENDITA AL PUBBLICO.

4.3.1. Autorizzazione amministrativa

Per aprire, rilevare, trasferire o modificare esercizi di vendita di alimenti e/o bevande - Autorizzazione per esercizi che commerciano particolari sostanze alimentari.

Chiunque intenda aprire, rilevare, trasferire o, comunque, modificare un esercizio di vendita di alimenti e/o bevande deve munirsi dell'autorizzazione amministrativa, rilasciata dal Sindaco a norma della legge 11/6/1971 n. 426, e del relativo regolamento di esecuzione di cui al D.M. 375/88.

L'esercizio dell'attività sulla base dell'autorizzazione rilasciata ai sensi del comma precedente, è subordinato all'accertamento, da parte del Servizio n. 1 e/o del Servizio n. 4, secondo le rispettive competenze, del rispetto della normativa igienico-sanitaria.

Si fa salva comunque l'applicazione delle norme speciali che prescrivono il rilascio di una speciale autorizzazione.

4.3.2. Caratteristiche strutturali degli esercizi di vendita al pubblico

Gli esercizi di vendita al pubblico in sede fissa devono essere composti, almeno da:

a) un locale per la vendita con accesso diretto dalla via pubblica o di uso pubblico e con spazi liberi per la circolazione della clientela di larghezza utile non inferiore a cm. 100, con superficie calpestabile complessiva non inferiore a mq. 8, nel rispetto dei requisiti previsti dalle vigenti disposizioni in materia di accessibilità e visitabilità per persone con ridotta o impedita capacità motoria;

b) un vano contiguo areato in maniera indipendente, in rapporto diretto con il locale di vendita e unito di lavabo con acqua potabile corrente;

c) un servizio igienico funzionalmente collegato, costituito da locale WC con vano antistante ad uso esclusivo degli addetti, con i requisiti di cui al precedente art. 4.2.10.

I predetti locali devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.2.2.

in quanto applicabili.

4.3.3. Attrezzature.

Le suppellettili, gli scaffali, le attrezzature, gli utensili devono essere costruiti in materiale resistente all'uso ed impermeabile tenuti sempre in accurato stato di pulizia e manutenzione e in buono stato di conservazione.

Quando l'esercizio effettui la vendita di alimenti e bevande per cui sia espressamente prevista una temperatura di conservazione, gli armadi e le vetrine refrigeranti devono essere muniti di un termometro atto a misurare la temperatura dell'ambiente di conservazione, visibile dall'acquirente, per le merci in esposizione.

Gli impianti per il lavaggio delle stoviglie devono essere forniti di acqua potabile corrente e di scarichi raccordati, mediane sifoni idraulici, alla fognatura.

4.3.4. Protezione e conservazione delle sostanze alimentari.

Le sostanze alimentari devono essere riparate dalle mosche e dagli altri insetti e da altre cause di inquinamento e devono mai essere depositate all'esterno del negozio e depositate direttamente sul pavimento, ma da esso sollevate in modo da consentire lo svolgimento delle operazioni di pulizia.

Le vetrine di custodia e di esposizione delle merci e delle derrate vendute sfuse non devono essere aperte da parte dell'acquirente e devono garantire le condizioni di corretta conservazione.

Le vetrine e i banchi di vendita devono essere protetti da ogni causa di inquinamento con opportuni dispositivi; le lampade di custodia delle vetrine devono essere dotate di sistema di protezione.

4.3.5. Raccolta e smaltimento dei rifiuti.

I negozi di vendita e distribuzione di generi alimentari devono essere dotati, di idonei sistemi per la raccolta di rifiuti, quali ad esempio:

a) contenitori lavabili e disinfettabili muniti i sacco impermeabile, con coperchio a perfetta tenuta e sistema di apertura preferibilmente a pedale, di capacità adeguata;

b) contenitori a sacco a perdere con struttura rigida di supporto, adeguatamente coperti, di capacità adeguata;

c) altri contenitori rigidi, lavabili e impermeabili muniti di coperchio a perfetta tenuta di capacità adeguata e con sistema di apertura preferibilmente a pedale.

I contenitori di cui sopra devono essere tenuti in luogo appartato.

Quotidianamente i rifiuti devono essere allontanati dai locali ed i contenitori accuratamente puliti e disinfettati.

4.3.6. Animali o elementi estranei.

Fatte salve le eccezioni di legge, negli esercizi di vendita potrà essere consentito introdurre animali purché siano adeguatamente controllati, e in grado di non pregiudicare la salubrità degli alimenti.

E', altresì, vietato detenere qualsiasi altra cosa in grado di pregiudicare la salubrità degli alimenti.

4.3.7. Disinfestazione e derattizzazione.

I negozi e i depositi annessi, ove necessario, devono essere sottoposti, a cura del proprietario, a periodica disinfestazione e derattizzazione con mezzi efficaci ed innocui per i generi alimentari, secondo le istruzioni che verranno impartite dal Servizio n. 1 o dal Servizio n. 4 secondo competenza.

4.3.8. Vendita di prodotti surgelati.

Chi intende vendere esclusivamente prodotti surgelati deve munirsi dell'attestato di idoneità dei locali di cui all'art. 3 della L. 27/1/68 n. 32, rilasciato dal Responsabile del Servizio n. 1 previa verifica dei locali e della apparecchiatura frigorifera prevista dalle vigenti disposizioni (D.M. 15/6/71 e successive modificazioni).

In ogni caso le apparecchiature frigorifere devono essere conformi alle vigenti disposizioni.

La vendita dei prodotti surgelati deve avvenire nel rispetto delle disposizioni di cui al D.L.vo 110/92.

4.3.9. Carta o altro materiale per avvolgere sostanze alimentari.

I fogli di carta o di materiale di altro genere, destinati ad avvolgere con contatto diretto derrate alimentari devono essere conformi alle norme in relazione all'alimento avvolto, devono essere custoditi in appositi cassetti, contenitori o dispositivi che li proteggano dalla polvere o da contatti di qualsiasi specie.

I fogli suddetti, oltre a non recare iscrizioni a stampa nella parte che va a contatto diretto delle derrate alimentari, devono essere estratti dai contenitori protettivi man mano che se ne presenti la necessità di impiego.

4.3.10. Modalità di vendita di sostanze non in confezione sigillata.

La vendita di alimenti non involucrati, sfusi o previo frazionamento e che possono essere consumati senza preventiva sbucciatura o lavaggio o cottura, dovrà essere effettuata attuando particolari accorgimenti in modo da evitare il contatto diretto degli alimenti con le mani, ricorrendo all'uso di idonei strumenti.

Qualora il personale degli esercizi di vendita attenda promiscuamente sia alla manipolazione dei generi alimentari sia al maneggio della moneta, ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata o abbia subito trattamenti o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura, dovrà essere effettuata con le modalità di cui al precedente comma.

4.3.11. Divieti per gli acquirenti.

E' fatto sempre divieto agli acquirenti di toccare e scegliere la merce non protetta con le mani nude ad eccezione della frutta e della verdura fresca che non sia stata sbucciata, tagliata o abbia subito trattamenti, o che possa essere consumata solo dopo sbucciatura e/o cottura.

Il titolare o il gerente dell'esercizio deve pubblicizzare tale divieto mediante apposizione di cartelli da esporre nelle immediate adiacenze della merce in vendita.

4.3.12 Vendita di generi diversi.

Negli esercizi di cui al presente capitolo nei quali si effettua la vendita di sostanze alimentari e non, le diverse merci devono essere depositate ed esposte in scaffalature, reparti o scompartimenti ben distinti e separati, atti a evitare rischi di contaminazione ed alterazione.

4.3.13. Vendita di sostanze pericolose e/ nocive.

Oltre a quanto previsto dal precedente articolo, le sostanze corrosive, caustiche, infiammabili o, comunque, pericolose o nocive possono essere detenute o vendute solo se in confezioni originali e sigillate.

4.3.14. Esposizione all'esterno.

L'autorità comunale può consentire l'esposizione di alimenti all'esterno degli esercizi di vendita a condizione che vi siano idonei mezzi di conservazione e di protezione al fine di difendere i prodotti stessi da ogni eventuale forma di inquinamento.

I prodotti alimentari, ancorché confezionati, esposti in aree con traffico veicolare di apprezzabile intensità, dovranno essere collocati in vetrinette o altre protezioni similari idonee.

4.3.15. Chioschi - Generi consentiti.

Nei chioschi, installati in un posto fisso ed autorizzati dal Sindaco su parere conforme del Servizio n. 1 può essere consentita la vendita dei seguenti generi alimentari:

a) frutta e verdura;

b) funghi e tartufi;

c) birra, bibite analcoliche in confezioni originali e sigillate o bibite ala spina;

d) prodotti confezionati all'origine in scatole metalliche, in recipienti di vetro, chiusi con coperchio sigillato, in buste di laminati termosaldati;

e) biscotti e dolciumi in involucri originali o in apposite confezioni sigillate con esclusione della pasticceria a base di crema e panna;

f) formaggi, burro, margarina e semiconserve;

g) conserve di prodotti alimentari in confezioni originali e sigillate;

h) gelati, prodotti confezionati in laboratori autorizzati, da vendersi in confezione originale e sigillata, o sfusi in coni e/o bicchierini a perdere nel rispetto delle modalità previste dalla legge e quindi in possesso dell'attestato di cui al precedente art. 4.3.8.

Per il materiale deperibile è necessario mantenere la catena del freddo. La frutta e la verdura vanno tenuti in cestelli di materiale non poroso sollevati dal pavimento di almeno 20 cm.

Qualora venga esercitata anche attività assimilabile a laboratorio di preparazione, è necessaria anche l'autorizzazione sanitaria di cui all'art.2 della L 283/62 nel rispetto dei requisiti di cui al successivo capitolo 4.5.

Salvo il fatto che la struttura disponga di idoneo impianto per il lavaggio delle stoviglie, la somministrazione di angurie a fette e delle bibite di cui alla precedente lettera c) utilizzando solo oggetti mono uso (bicchieri, posate, piatti, ecc.).

4.3.16. Chioschi - caratteristiche strutturali.

I chioschi devono essere costruiti in muratura o in legno o in latro materiale riconosciuto idoneo dal Servizio n. 1 e devono essere lontani da fonti di insalubrità o insudiciamento.

L'esposizione delle merci all'esterno del chiosco deve avvenire con le modalità di cui al precedente art. 4.3.13.

I chioschi devono avere pavimenti di materiale lavabile, impermeabile, unito e compatto, pareti lavabili, impianti di acqua corrente nonché idoneo sistema di raccolta dei rifiuti solidi e di canalizzazione e smaltimento dei rifiuti liquidi, dotato di idoneo sifone intercettatore.

Devono possedere almeno un piano di lavoro in materiale impermeabile, lavabile ed inossidabile, compatto ed unito.

Devono essere dotati di servizio igienico o deve essere precisata la disponibilità del servizio igienico per il personale addetto.

Devono, inoltre, essere dotati di idonei mezzi di conservazione in relazione alla natura delle sostanze alimentari poste in vendita.

CAPITOLO 4 - ATTIVITA' DI COMMERCIO SU AREE PUBBLICHE.

4.4.1. Attività di commercio su aree pubbliche - Norme generali.

Salvo espressi divieti l'attività di commercio su aree pubbliche è disciplinata dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento di esecuzione, dal D.P.R. 327/80 dalla L.R. 22/88 e dalle norme del presente regolamento.

4.4.2. Area di commercio a posto fisso.

L'area su cui si svolge il commercio a posto fisso viene individuata con le modalità previste dalla L. 112/91 e dal relativo regolamento si esecuzione e dalla L.R. 22/88 sulla base del possesso dei seguenti requisiti:

1) essere ubicata in zone che non presentino pericoli di inquinamento dovuto a traffico, polvere, esalazioni dannose o maleodoranti per gli alimenti esposti. Non è consentito l'ingresso ad autoveicoli a motore estranei alle attività di vendita nell'area di mercato durante l'orario di vendita;

2) prevedere spazi riservati alla sola vendita di sostanze alimentari;

3) essere dotata di congruo numero di contenitori per rifiuti solidi con coperchio a tenuta;

4) avere pavimentazione impermeabile ed essere collegata alla fognatura con apposita pendenza verso sistemi di raccolta onde evitare il ristagno di acque meteoriche o di altri scarichi liquidi;

5) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di acqua potabile;

6) essere dotata di congruo numero di punti di erogazione di energia elettrica;

L'area deve essere pulita nelle ore immediatamente successive e i rifiuti solidi devono essere asportati in giornata.

Indipendentemente dal fatto che detta area possa trovarsi in un complesso al coperto, devono essere previsti servizi igienici separati per il personale in misura non inferiore a 1 ogni 25 punti vendita per la clientela in numero adeguato con almeno 1 servizio conforme al D.P.R. 384/78.

Detti servizi devono rispondere ai requisiti di cui all'art. 4.2.10.

4.4.3. Assegnazione degli spazi.

Gli spazi di vendita nell'area di cui al precedente articolo sono assegnati in modo da garantire criteri di omogeneità rispetto ai prodotti venduti e alle modalità di vendita.

4.4.4. Commercio a posto fisso - Autorizzazione e requisiti.

Oltre a quanto già stabilito da leggi speciali, il commercio a posto fisso assegnato su suolo pubblico, anche in occasione di mercati, fiere, ecc., deve essere autorizzata dall'autorità amministrativa competente ai sensi della L. 112/91 previa:

a) acquisizione di copia della autorizzazione sanitaria relativa al deposito, ove esistente, in cui vengono conservati i generi alimentari da porre in vendita, rilasciata dalla USSL competente per territorio;

b) parere favorevole, rilasciato dalla USSL competente per territorio sede dell'impresa, circa i requisiti dell'automezzo/autonegozio o de banco di vendita;

c) acquisizione di altre eventuali specifiche autorizzazioni, quando previste da leggi speciali.

Il rilascio della certificazione di cui alla lettera b) del precedente comma è subordinato all'osservanza delle seguenti condizioni:

a) uso di banchi mobili costituiti da una plancia o tavola di larghezza non inferiore a 30 cm. in materiale resistente all'uso ed impermeabile, facilmente lavabile, sollevata dal terreno di almeno 70 cm. lungo tutto il perimetro; nel caso in cui i prodotti di cui è consentita la commercializzazione, con esclusione della frutta e verdura, siano venduti sfusi, la plancia dovrà essere dotata di una protezione incolore e trasparente lavabile e disinfettabile, di altezza non inferiore a 50 cm.

I banchi devono essere coperti all'altezza minima di m. 2 da suolo da una tenda o altra copertura idonea a proteggere le merci dal sole e dalle precipitazioni.

b) uso di automezzi/autonegozi sui quali sia possibile disporre o estroflettere la plancia di cui sopra e che abbiano i requisiti di cui al successivo art. 4.4.6.

I banchi o gli automezzi/autonegozi di cui alle lettere a) e b) del precedente articolo devono essere dotati di attrezzature e mezzi idonei ad assicurare le migliori condizioni di immagazzinamento, esposizione e conservazione dei prodotti in relazione alla loro tipologia.

Nel caso si verifichino percolazioni di liquidi di diversa natura, i banchi o gli automezzi di cui alle precedenti lettere a) e b) dovranno essere dotati di idonei mezzi di raccolta, per il successivo smaltimento in conformità alle normative vigenti, realizzati in modo tale da non causare insudiciamento del suolo o molestia.

Ogni diversa sistemazione del punto di vendita deve essere autorizzata dal Sindaco su conforme parere dei competenti Servizi della USSL.

4.4.5. Modalità di vendita.

La vendita delle sostanze alimentari deperibili per le quali sono obbligatorie specifiche temperature di conservazione è vietata in carenza di idonei sistemi per assicurare il rispetto di tale obbligo.

L'esposizione dei generi per la vendita è consentita solo in involucri o contenitori atti a proteggere i prodotti dall'impolveramento, dall'insudiciamento e dalla contaminazione da parte degli insetti, dall'influenza degli agenti atmosferici e dal contatto del pubblico.

4.4.6. Vendita itinerante con automezzi - Requisiti richiesti.

E' ammesso l'uso degli automezzi per la vendita di generi alimentari, purché questi risultino specificatamente carrozzati per tale scopo e siano preventivamente riconosciuti idonei, con riferimento alla merce in vendita, secondo le rispettive competenze del Servizio n. 1 e n. 4 dell' USSL cui fa capo il comune di residenza del venditore ambulante.

Il parere igienico-sanitario è subordinato al possesso dei seguenti requisiti:

a) la parte destinata all'esercizio perfettamente lavabile;

b) la dotazione di un idoneo apparecchiatura frigorifera per la conservazione della merce deperibile;

c) possesso di idoneo piano metallico (o similare) da lavoro, munito di protezione con i requisiti d cui al precedente art. 4.4.4.;

d) esistenza di un impianto di lavaggio con sufficiente scorta di acqua potabile o di capace serbatoio per acqua potabile e di altrettanto capace serbatoio per l'acqua usata;

e) dotazione di un idoneo recipiente per la raccolta dei rifiuti con i requisiti di cui all'art. 4.3.5.

Il Sindaco, su conforme parere del Servizio n. 1 autorizza gli itinerari e gli orari di vendita con tali automezzi e può vietare nelle zone in cui non è consentito il commercio in sede fissa.

Le aree di sosta, comunque, devono essere adeguatamente protette o lontane da possibili fonti di inquinamento veicolare e/o ambientale.

Durante gli spostamenti degli automezzi gli alimenti devono essere opportunamente protetti da fonti di insudiciamento e dagli agenti atmosferici.

4.4.7. Strutture di deposito.

Chiunque effettui il deposito di sostanze alimentari da vendersi in forma ambulante, deve avere l'autorizzazione sanitaria, ai sensi dell'art. 4.1.11., rilasciata dall' E.R. sulla base del possesso dei requisiti di cui al successivo Capitolo 4.6.

4.4.8. Modalità di vendita.

Il commercio ambulante, in qualsiasi forma venga esercitato, è soggetto al rispetto delle norme di cui agli artt. 4.3.9., 4.3.10., 4.3.11., 4.3.12., 4.3.13., 4.3.14.

CAPITOLO 5 - ATTIVITA' DI SOMMINISTRAZIONE.

4.5.1. Esercizi pubblici di somministrazione di alimenti e bevande

L'attività degli esercizi pubblici ove si preparano e si somministrano per il consumo cibi e bevande, quali caffè, bar, gelaterie, birrerie, pasticcerie, ristoranti, trattorie, mense, rosticcerie, tavole calde, pizzerie, tavole fredde, osterie con o senza cucina, spacci analcolici, sale da gioco e da ritrovo con bar, ecc., è regolata oltre che dalle disposizioni di legge, anche dalle norme del presente Regolamento.

4.5.2. Autorizzazioni.

Chiunque intenda aprire un esercizio pubblico di cui sopra deve ottenere, nei casi previsti, l'autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62 nonché la speciale autorizzazione di cui alla L. 287/91.

4.5.3. Requisiti generali.

Gli esercizi pubblici di cui all'art. 4.5.1. devono assicurare il rispetto di quanto previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89 in materia di superamento ed eliminazione delle barriere architettoniche e devono, altresì:

- essere ubicati a conveniente distanza da fonti di insalubrità e inquinamento;

- possedere idoneo spazio per il pubblico, dimensioni e numero dei locali adeguato al flusso dei clienti;

- essere costruiti in modo da garantire una facile ed adeguata pulizia;

- essere idoneamente areati, illuminati, umidificati e termoregolati, in modo naturale o artificiale così da evitare ogni condensazione di vapori o sviluppo di muffe.

L'areazione deve essere assicurata con continuità, ricorrendo, ove necessario, a mezzi idonei di ventilazione sussidiaria e/o meccanica o ad idoneo impianto di condizionamento;

- non avere alcuna comunicazione diretta con il locale WC e essere convenientemente separati dai locali di abitazione. Deve essere previsto un ingresso autonomo e indipendente per locali di abitazione eventualmente adiacenti o sovrastanti.

E' vietato in ogni caso adibire i locali degli esercizi pubblici ad usi diversi da quelli per i quali sono stati autorizzati.

Gli esercizi pubblici devono essere provvisti di acqua potabile.

In ogni caso l'esercizio delle attività che diano origine a scarichi, rifiuti, emissioni atmosferiche e/o rumorose deve essere conforme alle disposizioni vigenti in materia.

4.5.4. Arredamenti, attrezzature, utensili.

L'arredamento degli esercizi pubblici deve essere funzionale, i tavoli e le sedie distribuiti in modo tale da consentire l'agevole esplicazione di tutte le operazioni di servizio, il banco per la distribuzione e il consumo dei cibi deve essere sufficientemente largo e profondo per rendere agevole il movimento delle stoviglie.

Gli utensili, le attrezzature, i recipienti e le stoviglie devono essere di materiale idoneo, conforme comunque alle norme di legge, mantenuti in buono stato di conservazione e di accurata pulizia e custoditi al riparo dalla polvere, dagli insetti e da ogni altra fonte di inquinamento.

Attrezzature e utensili devono essere inoltre in quantità sufficiente per evitare, durante la preparazione e il confezionamento dei cibi, qualsiasi contatto, anche indiretto, fra sostanze completamente diverse per composizione e materia.

4.5.5. Operazioni di pulizia.

Le operazioni di pulizia dei locali non devono essere svolte nei periodi connessi con la preparazione e somministrazione di alimenti. Per tali operazioni si raccomanda l'uso di apparecchi ad aspirazione.

4.5.6. Ristoranti, trattorie, tavole calde, mense aziendali, refezioni scolastiche, laboratori con produzione di gelati e pasticceria in bar e gelaterie o assimilabili - Requisiti strutturali.

Per quanto riguarda gli esercizi di cui sopra, devono essere previsti:

A) un locale, esclusivamente destinato alla preparazione degli alimenti, di dimensioni adeguate alla superficie della sala di consumazione e dell'attività svolta. Il locale deve prevedere spazi diversi riservati alla:

- preparazione dei cibi crudi (mondatura, pezzatura);

- cottura dei cibi;

- affettatura di carni cotte, formaggi e salumi, guarnitura piatti;

Detto locale deve inoltre:

a) avere dispense per il governo delle stoviglie e degli utensili;

b) avere banchi, per la manipolazione degli alimenti, ricoperti in materiale impermeabile, duro compatto e facilmente lavabile;

c) avere pareti con idoneo rivestimento impermeabile e lavabile almeno fino all'altezza di m. 2 dal pavimento, con raccordi tra parete e parete a sagoma curva;

d) pavimento impermeabile, lavabile antiscivolo e mantenuto pulito, con raccordi a sagoma curva tra pavimento e pareti;

e) avere lavelli in numero adeguato alle necessità dell'esercizio muniti di rubinetti di acqua fredda e calda, con erogatori di sapone liquido e asciugamani non riutilizzabili;

f) avere cappe idonee ed adeguate per la raccolta dei prodotti della combustione, collegate ad idoneo condotto fumario sfociante oltre il tetto del fabbricato e, comunque, in posizione da non recare molestia o anno al vicinato;

h) avere aperture protette dall'entrata di mosche, insetti o altri animali;

i) disporre di idonei contenitori per i rifiuti solidi, secondo quanto previsto da precedente art. 4.3.5.

Nelle cucine che servono più di 100 pasti al giorno e nelle mense devono essere assicurati spazi separati per la preparazione e l'eventuale lavaggio di carni, verdure, formaggi, salumi, primi piatti. In dette cucine deve essere assicurato il "percorso in avanti" dei prodotti alimentari dalla fornitura al consumo.

B) a seconda del tipo di laboratorio:

a) un locale o vano per la conservazione e il deposito delle materie prime;

b) un locale o vano per la conservazione e il deposito dei prodotti finiti.

Su parere tecnico del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza circa la idoneità dei dispositivi di separazione a garantire dall'insudiciamento e/o dall'inquinamento le

operazioni di preparazione e di consumo, l' E.R. può consentire che le attività di cui alle precedenti lettere A) e B) avvengano in n unico locale.

C) celle a armadi frigoriferi, dotati, se del caso, di porte a barriera d'aria, per la conservazione di alimenti e bevande deperibili e dotate, altresì, di idonea apparecchiatura per il controllo della temperatura, visibile dall'esterno.

D) un locale di somministrazione in cui i banchi di esposizione e/o somministrazione abbiano le caratteristiche di cui alla lettera A) sub b) del presente articolo e siano dotati di idonei sistemi per la conservazione dei prodotti esposti e per la loro protezione dal contatto del pubblico;

Detto locale deve essere mantenuto in perfetto stato di pulizia e in particolare deve:

a) avere pavimenti e pareti lavabili e disinfettabili;

b) essere sufficientemente ampio così da garantire l'agevole movimento del personale e della clientela;

c) essere illuminato e areato in modo naturale e/o artificiale;

d) esporre cartello recante divieto di introdurre animali ad eccezione dei cani guida per ciechi;

e) uno o più servizi igienici adeguati al numero del personale riservati ad uso esclusivo dello stesso, dotati di annessi armadi a due scomparti separati per la custodia degli indumenti personali dei lavoratori;

f) almeno un servizio igienico riservato al pubblico nel caso di locali di somministrazione con 50 posti con superficie uguale a 60 mq (equivalente a 50 posti); devono, inoltre, essere previsti ulteriori servizi igienici ad uso del pubblico, in ragione di un servizio per ogni aumento della superficie pari al doppio dell'ultimo aumento di superficie considerato. Il numero dei servizi igienici andrà, comunque, arrotondato per eccesso nel caso per frazioni di superficie considerate. Con più di un servizio igienico per il pubblico, va prevista anche la separazione per sessi diversi. Al meno un servizio igienico deve, comunque, essere conforme al D.P.R. 384/78;

g) un locale o vano per i rifiuti solidi con idoneo e capace contenitore a tenuta, lavabile e disinfettabile, facilmente vuotabile o asportabile;

h) vano o settore separato per il disbrigo delle operazioni di lavaggio delle stoviglie;

i) un locale o vano per il deposito delle sostanze e/o dei materiali non alimentari;

l) spazi adeguatamente ventilati e idonei alla eventuale collocazione, senza sovrapposizione, degli abiti degli avventori, negli esercizi con capacità superiore alle 50 persone;

m) docce, ove richieste, per gli addetti alla preparazione, in relazione al numero degli stessi e al tipo di attività.

I locali di cui alle lettere a), b), e), f), h), e m) devono avere i requisiti previsti nel Capitolo 4.2. in quanto applicabili.

La superficie complessiva dei locali di cui alle lettere a) b), c) e h), salvo diversa indicazione del Responsabile del Servizio n. 1, non deve essere inferiore a mq 0,5 per posto a sedere e, comunque, non inferiore a mq 20.

4.5.7. Bar e tavole fredde o assimilabili - requisiti strutturali.

I bar e le tavole fredde o assimilabili devono avere:

a) un locale di preparazione e/o somministrazione che preveda spazi separati per ciascuna attività: comunque, lo spazio per la preparazione di alimenti non compresi nei generi di caffetteria non deve essere inferiore a mq 4;

b) un locale o vano deposito, giudicato idoneo, nel quale siano separati i generi alimentari da quelli non alimentari;

c) un servizio igienico, annesso, ad uso esclusivo del personale;

d) un servizio igienico per il pubblico per esercizi fino a 50 posti o con locali di somministrazione fino a 60 mq, e un ulteriore servizio igienico per esercizi con dimensioni superiori, così come indicato al precedente art. 4.5.6. lettera f).

e) idonee attrezzature per la conservazione degli alimenti e bevande deperibili.

I locali di cui alle lettere c) e d) del presente articolo devono avere i requisiti di cui al Capitolo 4.2.

Le attrezzature, gli utensili e le stoviglie per la preparazione e la somministrazione di alimenti e bevande devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l'E.R. specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite e le eventuali limitazioni.

4.5.8. Zone di cottura e preparazione cibi.

Nelle gastronomie, nelle tavole calde, nelle pizzerie e negli esercizi di cui al precedente art. 4.5.7., la zona assegnata alla cottura e preparazione dei cibi, a giudizio dell' E.R., può essere distinta da quella ove sosta il pubblico acquirente o consumatore anche da vetri.

4.5.9. Installazione impianti di cottura.

Gli impianti di cottura devono essere installati secondo le norme stabilite per le cucine e i forni devono essere provvisti di idoneo impianto fumario per la captazione e l'allontanamento di fumi e gas in canne regolamentari e sufficienti. In ogni caso, le attività di cui sopra non devono essere causa di danno o molestia per il vicinato.

4.5.10. Somministrazione in pertinenze esterne.

Qualora per le somministrazioni si utilizzino pertinenze esterne ai locali, tali pertinenze devono essere adeguatamente protette da fonti di inquinamento e/o insudiciamento anche mediante teli e/o tettoie da consentire una facile e adeguata pulizia.

Nella domanda di autorizzazione deve essere fatto riferimento all'eventuale utilizzo per la somministrazione di pertinenze esterne; qualora tale utilizzo costituisca estensione di un'attività già in corso, deve essere fatta segnalazione all' E.R. per le necessarie verifiche.

Gli alimenti crudi o cotti non devono essere esposti in contenitori aperti, devono essere adeguatamente protetti e separati da ogni possibile fonte di contaminazione e devono rispettare le temperature di legge.

4.5.11. Centri di produzione pasti.

I centri di produzione pasti di cui all'ultimo comma del precedente art. 4.2.1, oltre alle caratteristiche di cui al precedente art. 4.5.6., devono possedere idoneo sistema per:

a) la conservazione a +65 C dei cibi cotti nel caso di utilizzo del sistema fresco-caldo;

b) il raffreddamento dei cibi in modo da raggiungere +8 C nel cuore del prodotto in 3 ore e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a +2 C nel caso di utilizzo di legame refrigerato;

c) la surgelazione dei cibi in modo da raggiungere -18 C in 4 ore nel cuore del prodotto e apparecchiature dotate di termoregistratori per la loro conservazione a -20 C nel rispetto della legislazione vigente, nel caso di utilizzo del legame surgelato.

4.5.12. Unità terminali di distribuzione.

Le unità terminali di distribuzione, compresi i "fast-food", oltre al rispetto dei requisiti di cui al precedente art. 4.5.6., in quanto applicabili, devono possedere:

a) nel caso di utilizzo di alimenti conservati con legame refrigerato o surgelato, adeguate strutture atte a mantenere le temperature di stoccaggio, rispettivamente, ai valori di +2 C e -18 C, controllabili mediante termoregistratori, nonché impianti e strutture per il ricondizionamento di tali alimenti (bagnomaria, forni a termoconvezione, vapore, forni a microonde, ecc.), in grado di riportare la temperatura dei medesimi a +60 - 70 C senza danni termici;

b) nel caso di alimenti conservati utilizzando il legame caldo, idonee attrezzature per la conservazione a temperatura non inferiore a + 65 C;

c) settore per la preparazione estemporanea di prodotti alimentari, con i requisiti previsti al precedente art. 4.5.6., laddove applicabili.

4.5.13. Olio di frittura.

In tutte le attività di preparazione di alimenti per la somministrazione previste al presente Capitolo non è consentito l'utilizzo, per altri usi alimentari, di olio usato per frittura.

Ferma restando la necessità di procedere ai ricambi dell'olio in relazione all'uso, non è consentita la riutilizzazione dell'olio per la frittura nei giorni successivi a quello del primo utilizzo dopo il quale dovrà essere smaltito secondo la vigente normativa.

Le operazioni di frittura devono essere condotte in apposite friggitrici da mantenere coperte nel periodo di non utilizzo dell'olio.

Nelle friggitrici la superficie dell'olio esposta all'aria deve essere la minore possibile.

4.5.14. Protezione, conservazione, e modalità di preparazione di alimenti e bevande.

Gli alimenti e le bevande, anche a base di estratti ed aromi devono rispondere ai requisiti di legge ed essere conservati con modalità atte al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche; le bevande devono essere diluite solo al momento dell'impiego, con acqua potabile, gassata o minerale. I prodotti in vendita devono essere protetti dal contatto del pubblico dalla polvere e dagli insetti. In particolare:

- le acque minerali e le bevande gassate devono essere conservate nei recipienti originali, che vanno tenuti chiusi fino al momento della vendita o della mescita, al riapro dalla viva luce e lontano da sorgenti di calore.

Una volta aperte, le bottiglie devono essere tappate e adeguatamente conservate;

- il latte deve essere conservato in ogni caso rigorosamente alle temperature di legge. E' ammessa la tenuta per ogni addetto di un solo contenitore aperto per uso estemporaneo da riporre in frigorifero dopo l'uso;

- la birra può essere spillata dai barili con apparecchiature che vi immettano, a mezzo di tubazione in materiale rispondente ai requisiti di legge, anidride carbonica pura o aria aspirata dall'atmosfera esterna da idonea posizione e non da ambienti abitati o cantine;

- l'impianto per la preparazione estemporanea di acqua di seltz o soda, oltre che rispondere alle disposizioni di legge, deve risultare adatto alla dissoluzione di anidride carbonica, la

quale deve essere preformata, compressa in bombole o cartucce e corrispondente agli standard di legge;

- le bibite a base di spremuta di frutta o frullati consistenti in emulsioni di polpa di frutta mescolata a latte o altri liquidi e a ghiaccio, devono essere preparate, alla presenza del cliente, o preparate in precedenza e adeguatamente protette, utilizzando prodotti maturi e ben lavati, latte pastorizzato o sterilizzato, ghiaccio per uso alimentare e con appositi apparecchi che evitino il contatto delle mani con le bevande;

- il thè, il caffè, la cioccolata devono essere preparati con prodotti rispondenti ai requisiti di legge;

- la pasticceria, i dolciumi, lo zucchero, i panini, i tramezzini, i toast e simili, nonché ogni prodotto venduto senza l'originaria confezione, devono essere protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti, conservati, a seconda del tipo di alimento, in contenitori, oppure in vetrine refrigerate, presi obbligatoriamente con pinze o altro materiale idoneo.

La cottura dei prodotti dolciari da forno (brioches e analoghi) da impasti congelati è subordinata al rilascio di specifica autorizzazione previa verifica della idoneità sia delle modalità di conservazione sia delle apparecchiature frigorifere.

4.5.15. Agriturismo.

Le strutture utilizzate per agriturismo devono rispettare i requisiti previsti dai precedenti articoli, in relazione alle effettive esigenze e alla tipologia dell'attività svolta, accertate dal Servizio n. 1.

4.5.16. Preparazioni estemporanee.

Sulle pubbliche vie, sulle piazze, sui mercati in occasione di fiere o simili, le attività dirette a preparare o cuocere generi alimentari o dolciumi (come friggere il pesce, le frittelle, preparare dolci con zucchero fuso, torrone, ecc.) possono essere consentite purché vengano effettuate all'interno di strutture e o automezzi dotati di apposite apparecchiature riconosciute idonee dal Servizio n. 1.

4.5.17. Feste popolari.

L'attività di preparazione e/o somministrazione di sostanze alimentari in occasione di feste popolari, parchi di divertimento, esposizioni, raduni e simili, comunque aperti al pubblico, è soggetta ad autorizzazione sanitaria, da parte dell' E.R., previa verifica da parte del Servizio n. 1 e del Servizio n. 4 secondo competenza, del rispetto di norme igieniche atte ad evitare pericoli per la salute degli avventori e ad impedire l'inquinamento del suolo con rifiuti di qualsiasi genere.

1. Nel caso venga effettuata attività di vendita e/o somministrazione:

a) il personale addetto, anche saltuariamente ed occasionalmente alla vendita e/o somministrazione deve essere provvisto di libretto di idoneità sanitaria;

b) i tavoli devono essere di materiale lavabile o ricoperti con materiale lavabile;

c) laddove non sia disponibile un adeguato sistema per il lavaggio delle stoviglie, i bicchieri, le posate e piatti utilizzati devono essere del tipo mono uso e vanno conservati al riparo di ogni insudiciamento;

d) il banco di distribuzione deve essere in materiale lavabile o ricoperto con materiale lavabile;

e) deve essere predisposto per l'allacciamento al pubblico acquedotto per il rifornimento di acqua potabile o un idoneo serbatoio di acqua riconosciuto potabile;

f) i prodotti alimentari devono essere conservati con modalità idonee al mantenimento delle loro caratteristiche igieniche e conservati alla temperature necessarie, nonché protetti dal contatto del pubblico, dalla polvere e dagli insetti;

g) i rifiuti solidi provenienti dai banchi di somministrazione devono essere raccolti dal personale in appositi contenitori chiusi e sistemati lontano dai luoghi di consumazione;

h) sull'intera superficie occupata deve essere garantita la disponibilità per il pubblico di idonei contenitori per a raccolta dei rifiuti;

i) le acque usate devono essere smaltite in fognatura o, in assenza, smaltite in modo ritenuto idoneo ai fini igienico-sanitari, dall' E.R.;

l) deve essere garantita la disponibilità di almeno un servizio igienico ad uso esclusivo del personale e di uno esclusivo del pubblico, riconosciuti idonei;

m) non è ammessa la somministrazione o la vendita di alimenti deperibili a base di uova, latte, panna o yoghurt se non in confezioni originali e conservate con modalità e attrezzature idonee;

n) nel caso di vendita e/o somministrazione di prodotti non preconfezionati, preparati altrove, purché in laboratori autorizzati, tali prodotti devono essere avvolti in idonei involucri protettivi;

o) deve essere garantita l'accessibilità agli spazi di relazione come previsto dalla L. 13/89 e dal D.M. 236/89.

2. Qualora venga effettuata anche l'attività di preparazione estemporanea di cibi cotti, da consumarsi in loco, oltre ai requisiti di cui sopra, deve essere previsto:

A) un locale o spazio di idoneo delimitato e coperto esclusivamente destinato alla preparazione, di adeguata ampiezza e adeguatamente protetto, il quale deve prevedere spazi distinti per:

- mondatura.

- pezzatura.

- cottura cibi.

- affettatura carni, formaggi, salumi, guarnitura piatti, ecc.;

Detto locali o ambiente deve inoltre avere:

a) lavelli in numero adeguato alle necessità, dotati di rubinetto di acqua potabile;

b) pareti, se previste, in materiale lavabile e impermeabile fino a m. 2 di altezza del pavimento;

c) pavimento, o idoneo piano di calpestio sollevato dal suolo, in materiale lavabile;

d) idonei dispositivi per la raccolta e lo smaltimento dei prodotti della combustione e delle esalazioni derivanti dalla cottura, in modo da non arrecare molestia;

e) idonee attrezzature per la conservazione, alle temperature necessarie, delle materie prime e/o dei prodotti finiti;

f) idonei mezzi di protezione da mosche, insetti, o altri animali nocivi;

g) idoneo e capace contenitore di rifiuti, con coperchio a tenuta apribile a pedale, facilmente svuotabile e asportabile.

B) un vano per la detenzione delle sostanze e dei materiali non alimentari.

4.5.18. Autorizzazione sanitaria per le feste popolari.

Le domande per ottenere l'autorizzazione sanitaria per le attività di cui al precedente articolo devono essere inviate, a cura del responsabile dell'organizzazione, o in assenza, dal singolo interessato, all' E.R., e per conoscenza al Sindaco, con congruo anticipo e, comunque almeno 7 giorni prima dell'inizio dell'attività e devono contenere i seguenti dati:

a) nome e dati anagrafici del responsabile;

b) ubicazione della manifestazione;

c) indicazione delle sostanze alimentari che si intendono vendere, produrre, preparare, somministrare;

d) durata della manifestazione;

e) indicazione del termine di approntamento delle strutture;

f) disponibilità di servizi igienici;

g) numero e generalità delle persone addette;

h) descrizione dei locali e delle attrezzature;

i) indicazione relativa all'approvvigionamento idrico e allo smaltimento dei rifiuti solidi e liquidi;

l) indicazione dei sistemi scelti per mantenere la salubrità e la conservazione delle sostanze alimentari.

Il Servizio n. 1 provvederà ad effettuare il sopralluogo di verifica ai fini del rilascio dell'autorizzazione sanitaria a partire dal giorno indicato come termine di approntamento delle strutture e, comunque, entro le 24 ore precedenti l'inizio della manifestazione.

Sulla base dei requisiti strutturali posseduti, l' E.R. specificherà nel provvedimento autorizzativo la tipologia delle preparazioni consentite ed eventuali altre prescrizioni.

4.5.19. Locali di consumo pasti - Refettori.

Nell'ambito di insediamenti produttivi di qualsiasi tipo, di scuole, di altre collettività, ecc., i locali utilizzati per il solo consumo di pasti non preparati in loco, devono essere riconosciuti idonei dal Servizio n. 1 con conseguente rilascio di opportuna certificazione.

CAPITOLO 6 - ESERCIZI DI DEPOSITO.

4.6.1. Autorizzazioni.

Chiunque intenda attivare un esercizio di deposito all'ingrosso di sostanze alimentari deve ottenere l'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 2 della L. 283/62 che viene rilasciata dall' E.R. nel cui territorio ha sede detto esercizio, sulla base del rispetto dei requisiti di cui al presente capitolo.

Come previsto dal precedente art. 4.4.5. sono parimenti da autorizzare anche i magazzini deposito degli esercenti il commercio ambulanti, ove esistenti.

Come previsto dal precedente art. 4.1.11. sono altresì da autorizzare i depositi della grande distribuzione al dettaglio non annessi agli esercizi di vendita.

4.6.2. Requisiti delle strutture di deposito.

Le strutture di cui all'articolo precedente devono essere dotate degli impianti necessari ad assicurare la buona conservazione delle merci depositate.

In particolare le suddette strutture devono rispondere ai seguenti requisiti, in relazione alle merci depositate:

a) essere adeguatamente protetti da fonti di insalubrità e inquinamento, in modo tale che non vengano alterati i caratteri igienici, organolettici e fisico-chimici delle merci depositate;

b) essere adeguatamente illuminati ed aerati in modo naturale e/o artificiale mediante idonei sistemi;

c) avere pareti in materiale liscio, e, nel caso di deposito anche parziale di alimenti non preconfezionati, lavabile e impermeabile almeno fino oltre il livello delle merci depositate, e, comunque, almeno fino ad un'altezza non inferiore a m. 2;

d) avere soffitti intonacati o, comunque tali da non arrecare danno alle merci depositate;

e) avere pavimenti chiari, impermeabili, raccordati a sagoma concava con le pareti, declivi verso un fognolo, munito di chiusura idraulica, per lo scarico delle acque di lavaggio;

f) essere dotati di acqua potabile corrente in quantità sufficiente;

g) essere dotati di servizi igienici con le caratteristiche di cui al presente regolamento, se occupano personale con presenza continua;

h) essere dotati degli accorgimenti necessari per evitare molestie e disturbi di qualsiasi natura.

A giudizio dei Servizi n. 1 e n. 4, secondo e rispettive competenze, ai locali di cui al presente capitolo possono essere estesi, ogniqualvolta se ne presenti il caso, i requisiti e le caratteristiche strutturali di cui al Capitolo 4.2.

4.6.3. Attrezzature per la conservazione.

Le strutture di deposito devono essere dotate, qualora la natura delle merci lo renda necessario, di attrezzature di refrigerazione idonee alla conservazione dei prodotti alimentari, munite, se del caso, di porte a barriera d'aria.

Le celle frigorifere di capacità superiore a 1500 litri devono essere dotati di sistemi di termoregistrazione e i tracciati devono essere conservati e tenuti a disposizione degli organi preposti alla vigilanza per almeno 1 anno.

Le attrezzature e gli utensili devono avere i requisiti di cui al precedente art. 4.5.4.

4.6.4. Collocazione delle merci depositate nei magazzini.

Le merci devono essere collocate sempre in modo da rendere sempre facile il riscontro delle partite e l'accesso alle stesse.

Le merci devono essere tenute sollevate da terra a un'altezza minima corrispondente a quella dei bancali di trasporto e a conveniente distanza delle pareti.

4.6.5. Merci consentite.

Nelle strutture di cui al presente capitolo è consentito solo il deposito delle tipologie di merci per le quali è stata concessa l'autorizzazione.

4.6.6. Disinfestazione e derattizzazione.

Ove necessario le strutture di deposito devono essere sottoposte a trattamenti di disinfestazione e devono essere dotate di adeguati sistemi per prevenire l'accesso e la proliferazione di insetti e altri animali e devono essere attrezzate per la lotta antimurina.

4.6.7. Movimento veicoli.

All'interno dei locali di cui al presente capitolo è vietato l'uso di veicoli azionati da motori alimentato da carburante o combustibile di qualsiasi tipo.

La carica della batteria dei carrelli elevatori, o di altri mezzi, deve essere effettuata fuori dei locali di deposito delle sostanze alimentari nel rispetto della normativa vigente.

4.6.8. Norme di sicurezza e igiene del lavoro.

I locali di cui al presente capitolo, oltre che ai requisiti igienico- sanitari, devono essere rispondenti anche alle norme di sicurezza e igiene del lavoro per le quali sono previste autorizzazioni specifiche indipendenti da quelle sanitarie e preliminari rispetto a queste ultime.

4.6.9. Personale addetto.

Il personale lavorante di cui al presente capitolo deve essere in possesso del libretto di idoneità sanitaria, qualora si verifichino le condizioni di cui al precedente art. 4.1.3.

CAPITOLO 7 - DISTRIBUTORI AUTOMATICI E SEMIAUTOMATICI DI SOSTANZE ALIMENTARI.

4.7.1. Disposizioni generali.

I distributori automatici e semiautomatici di sostanze alimentari debbono rispondere ai requisiti previsti agli artt. 32-34 del D.P.R. 327/80.

Oltre a quanto sopra previsto, detti distributori devono essere collocati in luoghi facilmente accessibili agli utenti preferibilmente in appositi box o locali adeguatamente attrezzati e, comunque non devono essere collocati in ambienti ove si producono emissioni di vapori, gas, polveri o si svolgono lavorazioni particolarmente insudicianti..

4.7.2. Comunicazione dell'installazione.

L'installazione di un distributore automatico di sostanze alimentari deve essere preventivamente comunicata al Servizio n. 1 da parte della Ditta installatrice almeno 7 giorni prima della installazione.

In detta comunicazione deve, inoltre, essere fatta specifica menzione:

a) della frequenza e delle modalità con cui sono effettuate le operazioni di pulizia e/o disinfezione;

b) del responsabile della gestione delle apparecchiature;

c) del tipo di approvvigionamento idrico. Se vengono usati serbatoi devono essere specificate le modalità di rifornimento, di pulizia e di manutenzione, nonché le caratteristiche qualitative dell'acqua risultanti da analisi nei 30 giorni antecedenti.

Fermi restando i controlli disposti e le prescrizioni impartite, in relazione all'uso, dall'autorità sanitaria, il responsabile della gestione delle apparecchiature di cui al presente capitolo deve assicurarsi che l'acqua utilizzata per il loro rifornimento possieda i requisiti di cui all'art. 2, lett. b) del D.P.R. 236/88.

Alla Ditta presso cui viene installato il distributore viene affidata una copia della chiave per l'apertura dello stesso al fine di consentire il prelievo di campioni di alimenti.

CAPITOLO 8 - MEZZI DI TRASPORTO DELLE SOSTANZE ALIMENTARI.

4.8.1. Norme generali.

Il trasporto delle sostanze alimentari, salvo quanto previsto da normative specifiche, è disciplinato dal D.P.R. 327/80 e dal presente Regolamento.

E' soggetto alle disposizioni di cui al presente capitolo il trasporto effettuato sia da parte di chi svolge attività commerciali (commissionari, commercianti rivenditori, pubblici esercizi di vario tipo, ecc.), sia da parte degli utilizzatori professionali (ristoranti, alberghi, posti di ristoro, ecc.), nonché le collettività, le comunità e le convivenze ecc.

Il trasporto deve avvenire con mezzo igienicamente idoneo rispondente ai requisiti di legge per quanto concerne materiali e modalità costruttive.

Durante il trasporto il mezzo deve essere tenuto pulito nel rispetto di quanto previsto dall'art. 43 del D.P.R. 327/80.

4.8.2. Autorizzazione sanitaria per trasporto di sostanze alimentari

Salvo quanto previsto in materia di trasporto di alimenti di origine animale, sono soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80:

1) gli automezzi cisterna nonché le cisterne ed i contenitori asportabili ed intercambiabili (containers-cisterna) adibiti al trasporto delle sostanze alimentari sfuse;

2) i veicoli adibiti al trasporto degli alimenti surgelati per la distribuzione ai dettaglianti.

L'autorizzazione deve essere richiesta, e rinnovata ogni 2 anni, presso l' E.R. cui fa capo il comune di residenza del proprietario del veicolo, così come risulta dalla iscrizione al P.R.A., ed ha la validità territoriale (comunale o extracomunale) specificata nel provvedimento medesimo, secondo quanto consentito dalle caratteristiche del mezzo di trasporto.

Sui mezzi di cui al presente articolo dovrà essere conservato l'originale o copia autentica del provvedimento di autorizzazione.

4.8.3. Domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria

Le domande per il rilascio dell'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ai sensi dell'art. 45 del D.P.R. 327/80, devono contenere:

a) il nome o la ragione sociale e la sede dell'impresa;

b) gli estremi d'identificazione del veicolo o delle cisterna o del contenitore (qualora siano amovibili);

c) l'indicazione del luogo dove, di norma, l'impresa ricovera il veicolo, la cisterna o il contenitore ai fini delle operazioni di lavaggio, disinfezione e disinfestazione;

e) le necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche costruttive, nel caso in cui i veicoli, le cisterne e i contenitori siano utilizzati o utilizzabili per il trasporto di sostanze alimentari in regime di temperatura controllata.

Le domande devono essere corredate da una dichiarazione della ditta costruttrice attestante che i materiali impiegati, e destinati a venire a contatto con le sostanze trasportate, sono conformi ai requisiti di legge.

4.8.4. Registro delle autorizzazioni.

L' E.R., ai sensi dell'art. 46 del D.P.R. 327/80, tiene un apposito registro delle autorizzazioni rilasciate, delle relative variazioni e dei provvedimenti adottati in conseguenza delle trasgressioni.

L' E.R. trasmette altresì, semestralmente, al Ministero della Sanità e ai competenti organi di vigilanza, l'elenco delle autorizzazioni rilasciate, di quelle revocate e di quelle non rinnovate.

4.8.5. Idoneità del veicolo al trasporto delle sostanze alimentari.

Fermo restando l'obbligo di legge del mantenimento del veicolo nelle condizioni di idoneità di cui al precedente art. 4.8.1. e a sospenderne l'uso in caso di sopravvenuta inidoneità, l' E.R. che ha rilasciato l'autorizzazione sanitaria di cui al precedente art. 4.8.2., ove accerti, direttamente o a seguito di segnalazione di altri organi di vigilanza, che il veicolo, la cisterna o il contenitore on è più idoneo al trasporto delle sostanze specificate nell'autorizzazione sanitaria, adotta i provvedimenti di cui all'art. 47 del D.P.R. 327/80.

Qualora il Servizio n. 1 o il Servizio n. 4, secondo competenza, accerti l'inidoneità di veicoli, cisterne o contenitori autorizzati da altri E.R., ne darà segnalazione all' E.R. territorialmente competente nonché agli altri organi competenti, per i necessari provvedimenti.

4.8.6. Requisiti di cisterne e contenitori.

Le cisterne e i contenitori di cui al presente Capitolo devono avere i requisiti richiesti dall'art. 48 del D.P.R. 327/80.

4.8.7. Condizioni di temperatura durante il trasporto.

Il trasporto di sostanze per cui la legge preveda specifiche temperature di trasporto, deve essere effettuato con modalità atte a garantire il mantenimento delle condizioni di temperatura di cui all'allegato C e successive modificazioni del D.P.R. 327/80, nonché da disposizioni speciali, ovvero previste nelle modalità di conservazione.

Il trasporto di cibi cotti deve rispettare le temperature di conservazione previste nel precedente art. 4.5.11.

I veicoli, le cisterne e i contenitori utilizzati o utilizzabili per il trasporto in regime di temperatura controllata, ancorché non soggetti all'autorizzazione sanitaria di cui all'art. 44 del D.P.R. 327/80, devono essere in possesso delle necessarie attestazioni di riconoscimento previste dal Decreto del Ministero dei Trasporti del 28/2/84 circa le caratteristiche tecnico-costruttive.

4.8.8. Attestazione di idoneità.

Per i veicoli, cisterne o contenitori non soggetti ad autorizzazione sanitaria, che trasportino sostanze sfuse, se richiesta, sarà rilasciata dal competente Servizio dell' USSL, una attestazione di idoneità del mezzo al trasporto di dette sostanze, sulla base della valutazione dei requisiti di cui al presente capitolo.

Tale attestazione ha validità biennale.

CAPITOLO 9 - ACQUA DESTINATA AL CONSUMO UMANO.

4.9.1. Disposizioni generali.

L'acqua utilizzata per il consumo umano deve rispondere alle caratteristiche qualiative previste dal D.P.R. 236/88.

Tutti i materiali a contatto con l'acqua emunta e distribuita per il consumo umano devono rispondere ai requisiti previsti dalla vigente normativa in materia.

4.9.2. Attingimento dell'acqua.

L'attingimento dell'acqua destinata al consumo umano, in qualsiasi modalità avvenga (da falde, da sorgenti, da acque superficiali) deve essere realizzato in modo da garantire le caratteristiche di cui al precedente articolo.

In particolare, se vengono utilizzate falde, l'attingimento deve avvenire da falde profonde, anche quando le condizioni della falda consentano prelievi più superficiali.

Ove non sia tecnicamente possibile l'attingimento da falde profonde, potrà essere consentito, su parere favorevole del Servizio n. 1, l'attingimento da falde più superficiali.

4.9.3. Chiusura fonti di approvvigionamento.

Fatto salve le disposizioni di cui alla L.R. 62/85, nonché quanto previsto al precedente Titolo III del presente Regolamento, le fonti di approvvigionamento che presentino situazioni di rischio igienico non diversamente sanabili, ancorché già autorizzate, devono essere eliminate.

Il Sindaco, su proposta del Servizio n. 1, ingiunge al proprietario di provvedere, fissandone i termini per l'attuazione:

a) alla chiusura, a propria cura e spese e sotto la propria responsabilità, secondo le modalità tecniche che saranno prescritte dal Servizio n. 1, b) alla richiesta di revoca dell'autorizzazione, se la fonte è stata autorizzata.

Analoga procedura deve essere attuata per tutte le fonti di approvvigionamento in disuso.

4.9.4. Fonti non autorizzate.

Qualora si tratti di una fonte attiva non autorizzata, che non costituisca rischio igienico, il proprietario, ove non sia possibile l'allacciamento al pubblico acquedotto, deve richiedere l'autorizzazione alla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previo parere favorevole del Servizio n. 1.

4.9.5. Casi di inadempienza.

Nei casi di inadempienza a quanto previsto dai due precedenti articoli, il Sindaco provvede d'ufficio alla chiusura addebitandone le spese al proprietario.

4.9.6. Caratteristiche costruttive.

Le caratteristiche costruttive degli acquedotti devono essere rispondenti alle disposizioni statali e regionali.

4.9.7. Pozzi a scavo.

Non sono consentiti pozzi del tipo a scavo; quelli esistenti devono essere soppressi o trasformati in pozzi del tipo tubolare.

4.9.8. Rubinetto per prelievi.

Subito dopo l'uscita dalla fonte e dopo eventuali impianti di trattamento nonché all'uscita dei serbatoi, deve essere derivato un rubinetto, per il prelievo dei campioni, in materiale idoneo, collocato in luogo accessibile ed adeguatamente protetto, con applicato un numero di codice, preventivamente concordato con il Servizio n. 1.

4.9.9. Installazione dei contatori.

Come previsto dall'art. 7 della L. 319/76, tutti i proprietari degli impianti di approvvigionamento autonomi, devono provvedere all'installazione sulla tubazione in uscita dalla fonte, prima di ogni derivazione, di un contatore, regolarmente sigillato, preferibilmente di tipo Woltmann, e correttamente funzionante.

4.9.10. Controlli interni.

Tutti i proprietari e/o gestori degli impianti di approvvigionamento sono tenuti ad effettuare i controlli interni previsti dall'art. 13 del D.P.R. 236/88 secondo opportuni protocolli comunicati al Servizio n. 1.

La documentazione relativa a detti controlli deve essere tenuta a disposizione degli organi di vigilanza per 12 mesi.

4.9.11. Aree di salvaguardia.

Secondo le disposizioni del D.P.R. 236/88 allo scopo di garantire le caratteristiche di potabilità dell'acqua captata, la zona circostante il punto di captazione deve essere protetta con misure appropriate mediante vincoli e servitù diverse, individuando una zona di protezione assoluta e una zona di rispetto.

La dimensione di tali zone e le relative prescrizioni sono fissate dal Servizio n. 1 in relazione a specifiche situazioni.

4.9.12. Zona di protezione assoluta.

E' rappresentata dall'area immediatamente circostante il punto di captazione.

Detta area deve essere adeguatamente recintata ed adibita esclusivamente alle opere di presa e agli edifici di servizio. Vi deve essere vietata ogni attività di qualsiasi genere.

Dovranno altresì essere rispettate le modalità di sistemazione dell'area secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1.

4.9.13. Zona di rispetto.

Si estende all'esterno della zona di protezione assoluta.

All'interno di essa non possono essere ammesse determinate attività, mentre altre devono essere opportunamente regolamentate, secondo le prescrizioni impartite dal Servizio n. 1, sulla base delle disposizioni statali e regionali vigenti.

4.9.14. Trattamenti di potabilizzazione.

I trattamenti di potabilizzazione possono essere effettuati previo parere favorevole del Servizio n. 1.

Il titolare o gestore della fonte o del servizio acquedottistico è, comunque, tenuto a verificarne l'efficacia nel corso dei controlli interni di cui al precedente art. 4.9.10.

4.9.15. Trattamento domestico dell'acqua.

Il trattamento dell'acqua a livello domestico deve avvenire nel rispetto delle disposizioni contenute nel Decreto del Ministero della Sanità n. 443 del 21/12/90.

I titolari o proprietari, i locatari di abitazioni, gli amministratori di condominio, i legali rappresentanti di imprese ove siano installati o presso cui si intendano installare le apparecchiature di cui al presente articolo, devono, ai sensi del comma 4 dell'art. 3 del D.M. di cui sopra, darne notifica al Servizio n. 1 dell' USSL.

Per gli immobili di nuova costruzione o assoggettati a interventi di ristrutturazione, la documentazione di cui al citato art. 3 del Decreto Ministeriale di cui sopra deve essere trasmessa al Servizio n. 1 in fase di richiesta di licenza d'uso.

Per gli immobili già in possesso di licenza d'uso, la notifica deve pervenire, con la documentazione prevista per legge, entro e non oltre 30 giorni dall'installazione.

Nel caso di immobili nei quali siano già installati detti impianti, il titolare o proprietario, amministratore o legale rappresentante deve darne notifica al Servizio n. 1 con le informazioni di cui alle lettere b), g), h) e i) del D.M. 443/90 entro 180 giorni dall'entrata in vigore del presente regolamento.

La documentazione di cui ai precedenti commi dovrà essere altresì corredata:

a) dei più recenti referti analitici dell'acqua su campioni prelevati prima e dopo l'impianto;

b) di un calendario delle manutenzioni cui sarà sottoposto l'impianto.

4.9.16 Accesso alle strutture.

Per l'espletamento dell'attività di vigilanza i tecnici delle USSL e del PMIP devono avere libero accesso ai locali e agli impianti, anche fuori orario di funzionamento, qualora ciò sia necessario.

4.9.17 Segnalazione di variazioni.

I proprietari, nonché gli addetti agli impianti, devono rendersi disponibili a fornire ogni notizia nonché la propria collaborazione, fermo restando a loro carico l'obbligo, qualora si intendano apportare modifiche alle opere di captazione o agli impianti, di darne immediata comunicazione al Servizio n. 1.

4.9.18. Ricerca e sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento.

Chiunque intenda attuare la ricerca e lo sfruttamento di nuove risorse di approvvigionamento idrico deve richiedere la autorizzazione e/o la concessione alla derivazione che verranno rilasciate dalla Giunta Regionale - Settore Lavori Pubblici - Servizio del Genio Civile, previa acquisizione del parere favorevole del Servizio n. 1 e dell'ente gestore del pubblico acquedotto.

Comunque, prima di iniziare la distribuzione dell'acqua per il consumo, dovrà essere acquisito un idoneo parere di idoneità alla distribuzione secondo le procedure previste nel D.M. 26/3/91.

4.9.19. Divieti o limitazioni all'uso dell'acqua.

Qualora sia stata dichiarata, dal Servizio n. 1, la non potabilità o la non usabilità dell'acqua distribuita per il consumo umano, non deve esserne consentito l'impiego per l'alimentazione o per la preparazione di sostanze alimentari, salvo quanto disposto dal precedente capitolo 4.2, nonché per tutti gli altri usi che il Servizio n. 1 riterrà opportuno inibire.

Il Sindaco, ricevuta la segnalazione del Servizio n. 1, informa la popolazione con idonei avvisi e dispone che ne venga sospeso l'uso, imponendo al proprietario di provvedere al risanamento e alla rimozione delle eventuali cause.

In caso di inadempienza il Sindaco provvede d'ufficio e ne addebita le spese al proprietario.

4.9.20. Rifornimenti idrici delle industrie alimentari.

Per quanto concerne l'acqua utilizzata dalle industrie alimentari, si rimanda alle norme in proposito contenute nel capitolo 4.2.

La frequenza minima dei controlli e i parametri da determinare sono stabiliti dal Servizio n. 1.

CAPITOLO 10 - PANE PASTA E SFARINATI.

4.10.1. Vendita al pubblico.

La vendita al pubblico di pane pasta e sfarinati è consentita solo negli esercizi di vendita autorizzati a norma delle vigenti leggi in materia (v. principalmente L. 580/67, L. 1002/76, L.426/71, D. L.vo 109/92).

4.10.2 Conservazione ed esposizione del pane.

Il pane deve essere conservato al riparo dalla polvere, fuori dal contatto degli acquirenti, ma, comunque, in modo visibile agli stessi in appositi scaffali scansie o vetrine perfettamente puliti e con tanti scomparti o recipienti quanti sono i tipi di pane posti in vendita.

I differenti tipi di pane posti in vendita devono essere identificati con apposito cartello recante le indicazioni di legge.

4.10.3. Modalità di vendita.

Quando il pane sia venduto promiscuamente con altri generi, gli scaffali, le scansie e le vetrine in cui è esposto il pane non devono essere adibiti ad altri usi e devono essere separati e distinti da quelli degli altri generi.

Il pane deve essere pesato su apposita bilancia oppure avvolto in adatto involucro.

L'eventuale sezionamento del pane deve avvenire su piano di lavoro e con utensili ad uso esclusivo.

4.10.4. Trasporto del pane con automezzi.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi e alle comunità, devono rispondere, ai requisiti di cui all'art. 43 del D.P.R. 327/80 per quanto applicabili, e devono essere muniti di idonea separazione dall'abitacolo di guida.

4.10.5. Contenitori per il commercio del pane.

Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati e devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni.

E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 31/3/73 e successive integrazioni e/o modifiche.

Le disposizioni di cui ai precedenti commi devono essere rispettate anche nella fase di consegna a domicilio purché il pane sia stato preincartato nell'esercizio di vendita.

4.10.6. Distinta di accompagnamento.

Il trasporto del pane dal luogo di lavorazione, agli esercizi di vendita, ai pubblici esercizi, alle comunità, deve avvenire con le modalità previste dai commi 3 e 4 dell'art. 24 della L. 580/67.

4.10.7. Pane grattugiato.

Il pane grattugiato può essere posto in vendita solo se in confezione originale e sigillata, oppure preparato estemporaneamente a richiesta del cliente.

Non è consentito l'uso per la preparazione del pane grattugiato di pane contenente oli e grassi di pane ammuffito o irrancidito.

CAPITOLO 11 - LATTE E DERIVATI.

4.11.1. Latte ammesso alla vendita.

E' ammesso alla vendita per il consumo diretto, nel territorio comunale solo il latte proveniente dagli allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi e, comunque, proveniente da animali in buono stato di salute e che non presentino sintomi di malattie contagiose trasmissibili all'uomo attraverso il latte e che siano sottoposti al controllo sistematico della mammella.

Le aziende di produzione del latte devono essere autorizzate dal Servizio n. 4 dell' USSL.

Il latte prima di essere posto in commercio deve essere sottoposto a pastorizzazione e sterilizzazione; altri trattamenti possono essere autorizzati con Decreto del Ministero della Sanità di concerto con il Ministro dell'Agricoltura e delle Foreste in relazione ad eventi calamitosi, alla evoluzione tecnologica o a normative della C.E.E.

E' ammesso il latte da consumarsi crudo purché nel rispetto delle modalità di cui al successivo art. 4.11.4 e limitatamente al latte proveniente da allevamenti riconosciuti ufficialmente indenni da tubercolosi e ufficialmente indenni o indenni da brucellosi.

4.11.2. Latte per il consumo diretto.

Il latte destinato al consumo diretto, subito dopo la mungitura deve essere filtrato e, se non viene spedito entro le 2 ore successive, deve essere mantenuto a temperatura non superiore a 4 C sino al momento della consegna per il trasporto agli stabilimenti di raccolta e di bonifica.

I locali a tal fine utilizzati devono essere costituiti e gestiti in modo da garantire condizioni igieniche soddisfacenti.

Il latte deve pervenire agli stabilimenti di raccolta o di bonifica a temperatura non superiore a +6 C e deve possedere i requisiti chimico fisici di composizione relativi a peso specifico, tenore in materia secca sgrassata e punto di congelamento, previsti nel DD.MM. nn. 184 e 185 del 9/5/91; deve inoltre, possedere i requisiti igienico-sanitari relativi a tenore in germi a + 30 C, tenore in cellule somatiche, residui di antibiotici previsti nei DD.MM. di cui sopra.

4.11.3. Caratteristiche strutturali e igieniche dei centri di raccolta e bonifica del latte.

I centri di raccolta, i centri di pastorizzazione, le centrali del latte devono avere le caratteristiche igienico-strutturali previste nel Capitolo 4.2 per gli stabilimenti e i laboratori di sostanze alimentari, sulla base di prescrizioni impartite, in modo tale da garantire una corretta esecuzione dei trattamenti di bonifica e una buona conservazione del latte.

La direzione deve essere affidata ad una persona tecnicamente qualificata che risponde del buon funzionamento, dei controlli analitici del latte in arrivo e di quello in uscita.

Il trasporto del latte a detti centri deve essere effettuato con automezzi adeguatamente protetti e rispondenti alle vigenti disposizioni di legge, nonché a quanto previsto al Capitolo 4.8., utilizzando contenitori idonei provvisti di chiusura ermetica ai quali devono essere applicati mezzi di identificazione della provenienza.

I documenti relativi ai trattamenti di bonifica e a tutte le analisi effettuate, devono essere conservati per almeno tre mesi.

4.11.4. Latte crudo.

Il latte da potersi consumare crudo deve possedere i requisiti chimico- fisici di composizione e i requisiti igienico-sanitari indicati nel precedente articolo 4.11.2.

Le aziende agricole che intendono vendere latte crudo di propria produzione, ai sensi dell'art. 1, comma 6 della Legge 3/5/89, n. 169, sono obbligate ad esporre, nel locale destinato alla vendita, apposito cartello recante la scritta "latte crudo da consumarsi dopo bollitura prolungata", nonché le modalità e i tempi di conservazione.

4.11.5. Latte presso i centri e i punti vendita.

Il latte destinato al consumo viene distinto in :

- latte pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato;
- latte fresco pastorizzato ad Alta qualità;
- latte UHT a lunga conservazione;
- latte sterile a lunga conservazione.

Presso i centri e i punti di vendita il latte deve presentare le caratteristiche di cui agli artt. 3, 4, 5 e 6 della L. 168/69 nonché le caratteristiche microbiologiche di cui alla O.M. 10/10/85 per quanto riguarda il latte pastorizzato.

4.11.6. Conservazione del latte.

Nella conservazione del latte nelle centrali e nei centri di pastorizzazione, nonché (per il latte pastorizzato, fresco pastorizzato e fresco pastorizzato di Alta qualità) durante il trasporto alle rivendite deve essere rispettata la catena del freddo secondo le temperature di legge.

4.11.7. Rivendite di latte.

Le rivendite di late possono vendere latte confezionato pastorizzato solo se dispongono di armadio o banco frigorifero all'interno del quale sarà ricavato uno scomparto di capacità tale da contenerlo tutto ed esclusivamente a ciò destinato, in grado di mantenerlo tutto ad una temperatura da +1 C a +6 C.

4.11.8. Derivati del latte.

La panna, i latti fermentati, gli yogurt, ecc., devono essere conservati alle temperature di legge e con le modalità di cui ai precedenti artt.4.11.6. e 4.11.7.

4.11.10. Panna posta in commercio.

La panna posta in commercio deve presentare le medesime caratteristiche microbiologiche dei corrispondenti tipi di latte da consumo.

4.11.11. Panna destinata a successive trasformazioni.

La panna destinata a successive trasformazioni industriali o artigianali deve essere venduta preferibilmente in recipienti di vetro o di metallo inossidabile, a bocca larga, con coperchio fissabile senza guarnizioni di gomma, lavabili con miscela detergente e sterilizzabili al calore.

CAPITOLO 12 - GELATI.

4.12.1. Autorizzazioni.

Chiunque intenda fabbricare gelati deve fare domanda all' E.R. il quale rilascia l'autorizzazione dopo aver fatto accertare dal Servizio n. 1 la idoneità dei locali delle attrezzature e del personale.

4.12.2. Locali di produzione.

Il laboratorio per la preparazione dei gelati deve essere costituito da apposito locale o vano destinato alla sola preparazione del gelato, idoneamente separato da altre lavorazioni ed avente i requisiti di cui al precedente Capitolo 2 del presente titolo, in quanto applicabili.

4.12.3. Vendita ambulante o in chioschi.

La vendita di gelati in forma ambulante o in chioschi deve essere consentita nel rispetto delle modalità di cui all'art. 4.3.15., purché la struttura di vendita sia dotata di idoneo impianto di refrigerazione di cui al successivo art. 4.12.13.

4.12.4. Preparazione estemporanea di gelati.

Chi intende installare macchinari per la produzione estemporanea di gelati in esercizi pubblici già dotati di autorizzazione sanitaria, deve darne comunicazione a Servizio n. 1 dell' USSL impegnandosi a rispettare i seguenti requisiti:

1) apposito ed idoneo locale o vano per la conservazione delle materie prime e per la preparazione delle miscele;

2) attrezzature sufficienti per i giornalieri trattamenti di pulizia e disinfezione delle parti interne dell'apparecchio destinate a venire in contatto con le miscele liquide o gelatificate;

3) idonea superficie, non esposta ai raggi del sole, per la collocazione del macchinario;

4) ugello terminale protetto con idoneo cappuccio da rimuovere solo al momento dell'erogazione e da sottoporre quotidianamente a lavaggio e disinfezione.

4.12.5. Frequenza dei controlli sulla produzione.

L'esercente autorizzato alla preparazione di gelati deve, a propria cura e spese, almeno 1 volta nei seguenti periodi:

1 ottobre - 31 marzo, 1 aprile - 30 giugno, 1 luglio - 30 settembre, o, comunque, secondo le indicazioni del Servizio n. 1, fare effettuare prelievi ed esami del prodotto da idonei laboratori con certificazione debitamente sottoscritta da professionisti abilitati.

Gli esiti di tali esami devono essere conservati per almeno 2 anni ed esibiti ad ogni richiesta del personale incaricato della vigilanza igienico- sanitaria.

4.12.6. Campionamento di saggio.

Il personale addetto alla vigilanza igienico-sanitaria può procedere, in qualsiasi momento, a prelievi d'ufficio di campioni allo scopo di controllare la salubrità e la igienicità del prodotto, attraverso l'analisi eseguita dal PMIP.

A completamento del processo ispettivo di vigilanza, può essere consentito, nei laboratori annessi alla somministrazione, per finalità puramente conoscitive della qualità del procedimento produttivo, il prelievo di un campione ripartito in due aliquote. Qualora l'analisi dia esito sfavorevole, si adottano i provvedimenti necessari volti alla rimozione delle eventuali cause e si procede ad un campionamento regolamentare.

4.12.7. Caso di esito sfavorevole.

Fatti salvi i provvedimenti urgenti motivati dall'occorrenza di situazioni di rischio igienico-snitario, qualora due campionamenti di saggio, anche non consecutivi, dovessero dare esito sfavorevole, l' E.R. può sospendere l'autorizzazione alla produzione del gelato, su proposta del Servizio n. 1 o in relazione alla situazione oggettiva o alle inadempienze accertate.

4.12.8. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature di produzione

Gli apparecchi e gli utensili per la preparazione, miscelazione e congelamento devono essere di materiale lavabile e inossidabile, facilmente smontabili, pulibili e disinfettabili.

Prima di ogni uso devono essere sempre puliti e conservati in idonei armadi, al riparo dalla polvere, e da ogni altra fonte di insudiciamento.

I macchinari devono essere sottoposti ad accurata pulizia giornalmente o alla fine di ogni ciclo di lavorazione.

4.12.9. Modalità igieniche di produzione.

Ciascuno dei prodotti impiegati deve essere in condizioni tali da non apportare inquinamenti al prodotto finito.

La preparazione, il congelamento, la conservazione a bassa temperatura, la formazione in porzioni ed in pezzi e la distribuzione al pubblico devono avvenire con mezzi e modalità atti ad evitare la contaminazione microbica dei prodotti.

La panna utilizzata deve essere sottoposta almeno ad un processo di pastorizzazione.

4.12.10. Residui scongelati.

I residui scongelati che si trovano nel fondo della gelatiera e/o dei contenitori per gelati non possono essere mescolati alle miscele da congelare, né altrimenti utilizzati e devono pertanto essere eliminati.

4.12.11. Banchi di vendita.

La vendita dei gelati, anche di quelli già preparati, deve essere fatta con banco apposito, distinto, o, comunque, separato in modo ritenuto idoneo dal Servizio n. 1, dal banco impiegato per il commercio di altri generi.

Le cialde e i contenitori per i gelati devono essere riposti al riparo dalla polvere fino al momento dell'utilizzazione.

Il gelato nei contenitori pronti per la distribuzione deve essere conservato a temperatura inferiore a 0 C.

4.12.12. Pulizia degli utensili e delle apparecchiature per la vendita

Per il servizio di distribuzione del gelato in razioni, devono essere disponibili utensili idonei.

Lo strumentario deve essere costituito di materiale a superficie unita e speculare, facilmente lavabile e disinfettabile e munito di guardia che impedisca il contatto fra le mani e il gelato da distribuire. Detto strumentario deve essere tenuto in apposito recipiente sotto flusso corrente di acqua potabile.

In alternativa è consentito utilizzare una paletta per ogni singola vaschetta, tenendo la paletta costantemente immersa nel gelato.

4.12.13. Contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati

I contenitori per la vendita ambulante dei gelati preconfezionati devono essere di acciaio inossidabile o altro idoneo materiale, tenuti costantemente puliti ed idonei a conservare i gelati alla temperatura di - 15 C.

CAPITOLO 13 - PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI - FUNGHI - TARTUFI.

4.13.1. Vendita.

E' consentita la vendita di frutta, legumi, erbaggi, bulbi, radici e simili (infiorescenza, polloni, ecc.) purché non siano guasti, fermentati, colorati artificialmente, invasi da parassiti, o, comunque alterati.

E' vietata la vendita di patate rinverdite o di altri tuberi con germoglio che abbiano subito la congelazione o che siano colpiti da parassiti in grado tale da renderli insalubri.

E' altresì consentita la vendita di funghi e tartufi purché siano in buono stato di conservazione, e non siano invasi da parassiti o, altrimenti avariati, carbonizzati, di sapore e/o odore sgradevole o che appartengano a specie non commestibili o tossiche.

Non è inoltre consentita la vendita di funghi in polvere o di dimensioni tali da non consentire il riconoscimento della specie di appartenenza di ciascun pezzo presentato.

4.13.2. Esercizi di vendita - Autorizzazioni.

Gli esercizi di vendita dei prodotti di cui al presente capitolo sono soggetti, oltre che alle disposizioni previste da leggi e regolamenti vigenti, anche alle norme contenute nei precedenti Capitoli 4.3 e 4.4 nonché dei successivi articoli del presente Capitolo.

4.13.3. Igiene dei prodotti in vendita.

I prodotti ortofrutticoli, prima di essere messi in vendita, devono essere adeguatamente ripuliti dalla terra e da eventuali scorie, nonché dalle foglie che presentino eventuali tracce di marcescenza, sia pure incipiente.

E' vietato il lavaggio dei prodotti ortofrutticoli in acque non dichiarate potabili ai sensi del D.P.R. 236/88.

E' altresì vietato avvolgere detti prodotti in carta usata, stampata o comunque non rispondente ai requisiti del D.M. 21/3/73 e successive modifiche.

4.13.4. Funghi.

Agli effetti igienico-sanitari i funghi sono distinti in freschi (spontanei e coltivati) e condizionati (secchi, surgelati, sott'olio, in salamoia, ecc.).

4.13.5. Funghi freschi - Specie di cui è ammessa la vendita

E' ammessa la vendita dei funghi freschi appartenenti alle specie sottoelencate:

NOME SCIENTIFICO	NOME ITALIANO
Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.	
Boletus pinicola - Vitt.	porcino
Boletus pinicola var. fuscoruber - sensu Moser	o
Boletus aereus - Bull. x Fr.	porcino a

Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier carne bianca

Boletus appendiculatus - Schaeff. porcino
Boletus impolitus - Fries a carne
Boletus regius - Krombolz gialla

Leccinum aurantiacum - Gray porcinello
Leccinum quercinum - Pilat rosso
Leccinum vulpinum - Watling.
Leccinum testaceoscabrum - (Secret.) Sing.

Leccinum duriusculum -
(Kalck. e Schulzer ap. Fr.) Sing. porcinello
Leccinum scabrum - (Bull. ex Fr.) Gray giallo
Leccinum oxydabile - (Sing.) Sing.
Leccinum Hopolus - (Rosk.) Watling.
Leccinum variicolor - Watling.
Leccinum melaneum - (Smotl.) Pil. e Der.
Leccinum percandidum - Watling.

Cantharellus cibarius - Fries.
Cantharellus cibarius var. bicolor - Maire gallinaccio
Cantharellus cibarius var. amethysteus - Quelet.
Cantharellus cibarius var. janthinoxantus - finferlo
R. Maire.
Cantharellus cibarius var. subcibarius - Corner cantarello

Agaricus arvensis - Schaeff. ex Fr.
Agaricus campester - (Linn.) Fries. prataiolo

Agaricus bisporus - (Lange) Sing. prataiolo coltiv
Agaricus Hortensis - (Cooke) Pilat champignon

Morchella vulgaris - (Pers.) Boudier spugnola
Morchella esculenta - Pers. ex St. Arnous.

Cantarellus lutescens - Pers.	cantarello giallo o finferla
Craterellus cornucupioides (Linn. ex Fr. Pers.)	trombetta da morto
Hydnum repandum - Linn. ex Fr.	steccherino dorato
Suillus luteus - Linn. ex Fr.	pinarello, pinuzzo
Suillus granulatus - Linn. ex Fr.	pinarello o boleto granuloso
Xerocomus badius - (Fr.) Kuhn. ex Gilb.	boleto baio, pinarolo
Amanita caesarea - (Scopoli ex Fr.) Quelet	ovulo buono
Armilariella mellea - (Vahl. ex Fr.) Karst.	chiodino
Russula aurata - (With) ex Fr.	russola dorata
Russula cyanoxantha - Schaeff. ex Fr.	russola maggiore
Russula virescens - (Schaeff. ex Zant.) Fries	russola verdeggiante
Pleurotus cornucopiae - (Paulet ex Fr.)	agarico giallo
Pleurotus eryngii - Quelet	cardarello o cordoncello
Pleurotus ostreatus - Kummer	agarico ostreato o gelone
Pleurotus ostreatus var. columbinus- Quelet op. Bres.	agarico ostreato o gelone
Lactarius deliciosus - Fries	agarico delizioso
Lactarius sanguifluus - (Paul ex Fr.) Fr.	lattarolo sanguigno
Agrocybe aegerita - (Brig.) Sing.	piopparello
Clitocybe infundibuliformis - Quelet	imbutino
Lepiota procera - (Scop. ex Fr.) Gray	mazza di tamburo, bubbola maggiore, fungo parasole
Tricholoma georgii - Quelet	prugnolo, maggengo, spinarolo.

Le specie in vendita devono essere esposte separatamente.

Per la vendita al dettaglio, sui contenitori deve essere apposto, a cura del venditore, un cartellino indicante la denominazione di vendita e il prezzo.

Sono pure ammessi alla vendita, previa dichiarazione scritta di assenza di specie fungine tossiche, rilasciata dal Centro Micologico dell' USSL o, in mancanza, dal Servizio n. 1, funghi freschi appartenenti a specie mangerecce non comprese nell'elenco di cui sopra.

4.13.6. Funghi freschi coltivati.

E' ammessa la vendita di funghi freschi coltivati commestibili purché rispondano ai requisiti di cui al precedente art. 4.13.1.

Se non sono contenuti in confezioni originali, deve essere acquisita la dichiarazione di cui al comma 4 del precedente articolo.

Nelle confezioni di Psalliota bispora è tollerata la presenza di terriccio in quantità non superiore al 12%.

4.13.7. Funghi condizionati.

Di norma i funghi condizionati (conservati, secchi e surgelati) devono essere posti in vendita in confezioni contenenti una sola specie. Ove le confezioni contengano più specie, a cura del produttore, deve essere indicato il nome scientifico e il nome italiano, ove previsto, le specie contenute secondo le denominazioni risultanti dagli elenchi di cui al presente capitolo.

Ai sensi del D. L.vo 109/92 qualora i funghi provengano da stabilimenti di coltivazione, si aggiungerà in etichetta, accanto al nome, l'indicazione "coltivato".

Inoltre, qualora trattasi di funghi di importazione si aggiungerà l'indicazione "importato".

Il sezionamento dei funghi condizionati deve essere tale da consentire all'analisi morfobotanica il riconoscimento della specie.

Gli stabilimenti di preparazione e/o confezionamento dei funghi confezionati, devono indicare, tra l'altro nella richiesta di autorizzazione sanitaria di cui alla L. 283/62, le generalità della persona sotto la cui responsabilità avvengono le lavorazioni.

I funghi conservati devono appartenere alle seguenti specie:

NOME SCIENTIFICO	NOME ITALIANO.
Armilariella mellea Ricken. (le confezioni non devono contenere pezzi di gambi eccessivamente fibrosi e tenaci).	chiodino
Cantharellus cibarius - Fries. Cantharellus cibarius var. bicolor - Maire	gallinaccio.

Cantharellus cibarius var. amethysteus - Quelet.	
Cantharellus cibarius var. janthinoxantus -	finferlo.
R. Maire.	
Cantharellus cibarius var. subcibarius - Corner	cantarello.
Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.	
Boletus pinicola - Vitt.	porcino.
Boletus pinicola var. fuscoruber - sensu Moser	o
Boletus aereus - Bull. ex Fr.	porcino a.
Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier	carne bianca.
Psalliotabispora - Lange (e varietà affini coltivate)	prataiolo.
Pholiota mutabilis - Schaeff. ex Fr.	

4.13.8. Funghi secchi.

I funghi secchi devono essere posti in vendita in confezione originale che, comunque, consenta la visibilità esterna del prodotto.

I contenitori devono recare anche il nome scientifico e il nome italiano, ove previsto, della specie di fungo contenuto, come risulta dall'elenco seguente, e il numero della partita.

E' ammessa la vendita dei funghi secchi appartenenti alle seguenti specie:

NOME SCIENTIFICO	NOME ITALIANO.
Cantharellus cibarius - Fries.	
Cantharellus cibarius var. bicolor - Maire	gallinaccio.
Cantharellus cibarius var. amethysteus - Quelet.	
Cantharellus cibarius var. janthinoxantus -	finferlo.
R. Maire.	
Cantharellus cibarius var. subcibarius - Corner	cantarello.
Boletus edulis - Schaeff. ex Fr.	
Boletus pinicola - Vitt.	porcino.
Boletus pinicola var. fuscoruber - sensu Moser	o

Boletus aereus - Bull. ex Fr. porcino a.
Boletus reticulatus - Schaeff. ex Boudier carne bianca.

Craterellus cornucupioides.
(Linn. ex Fr.) trombetta da morto.
Cantharellus lutescens - Pers. cantarello giallo
o finferla.

4.13.9. Funghi secchi - Caratteristiche e modalità di vendita.

I funghi secchi messi in vendita non devono essere ammuffiti, fermentati, tarlati, con parassiti (adulti e larve) o rammolliti dalla pioggia.

E' vietata, inoltre, la vendita di funghi secchi polverizzati, o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti, colorati artificialmente, nonché con residui di antiparassitari e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici. E' parimenti vietata la vendita di funghi secchi contenenti corpi estranei di origine vegetale o minerale.

Il peso indicato deve essere riferito a quello dei funghi con umidità massima del 17%.

I requisiti minimi igienico-sanitari e commerciali dei funghi con secchi alla vendita devono essere tali che il cumulo dei funghi tarlati, purché senza parassiti adulti e larve, carbonizzati, anneriti, riconoscibili, nonché dei corpi estranei alla specie fungina dichiarata, non abbia a superare il 15% del peso netto totale.

I funghi secchi vanno conservati in ambiente fresco e asciutto e, comunque, il prodotto da confezionare deve essere tenuto in luogo diverso da quello in cui è depositato il prodotto confezionato pronto per la vendita.

4.13.10. Specie di funghi condizionati non in elenco.

Altre specie non comprese negli elenchi di cui ai due precedenti articoli 4.13.7. e 4.13.8. possono essere posti in commercio solo previo controllo e rilascio della dichiarazione di cui al precedente art. 4.13.5. nella quale, inoltre si attesti la compatibilità della specie fungina con il trattamento cui è stata sottoposta.

4.13.11. Funghi congelati e surgelati.

E' ammessa la vendita di funghi surgelati, purché appartenenti alle specie previste nell'art. 4.13.5. limitatamente ai porcini o porcini a carne bianca.

I funghi surgelati posti in vendita devono recare anche il nome scientifico della specie e il nome italiano, ove previsto, come indicati nel presente Capitolo.

I funghi destinati alla surgelazione devono essere in buono stato di conservazione secondo i requisiti indicati al precedente art. 4.13.1.

E' vietata la vendita dei funghi congelati.

4.13.12. Visto di frontiera.

Il visto di frontiera che accompagna la merce non è valido ai fini della dichiarazione di cui al precedente art. 4.13.5.

4.13.13. Raffigurazioni sulla confezione.

Sulle confezioni e nella pubblicità, comunque effettuata, non sono consentite raffigurazioni diverse da quelle della specie di funghi contenuti.

4.13.14. Tartufi.

La vendita di tartufi, freschi e condizionati, è disciplinata dalla L. 16/12/85, n. 752 e dalla L.R. 8/7/89 n. 24.

CAPITOLO 14 - NORMA TRANSITORIA.

4.14.1. Modalità di adeguamento.

Le caratteristiche strutturali previste nel presente regolamento devono essere applicate sin dal momento dell'entrata in vigore del regolamento medesimo, per le attività di nuova istituzione.

Le attività già in essere all'entrata in vigore del presente regolamento dovranno adeguarsi alle norme ivi contenute nei termini e nei modi indicati dai competenti organi di vigilanza. Potranno essere consentite deroghe, solo nei casi di comprovata impossibilità di realizzazione e quando, a giudizio del competente Servizio, la soluzione alternativa permette di conseguire le medesime finalità della norma derogata.

ALLEGATO AL TITOLO IV DEL REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE VALORI INDICATIVI DI QUALITA' MICROBIOLOGICA DEGLI ALIMENTI.

Gli indici microbiologici di seguito riportati devono essere considerati solo quali punti di riferimento tecnico finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico metta in evidenza valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, il competente Servizio provvede a invitare gli interessati ad adottare i necessari accorgimenti per individuare ed eliminare le cause che determinano i valori riscontrati.

Crema e pasticceria a base di crema.

La crema e la pasticceria a base di crema non devono presentare Escherichia coli né Staphylococcus aureus superiori a 10/g.

Prodotti di gastronomia.

I prodotti di gastronomia non devono presentare Escherichia coli né Staphylococcus aureus superiori a 10/g e salmonella deve essere assente in 25g.

Prodotti cotti surgelati.

I prodotti cotti surgelati non devono presentare Escherichia coli né Staphylococcus aureus né Anaerobi soflitoriduttori superiori a 10/g e salmonella deve essere assente in 25g.

Pasta all'uovo.

Le paste all'uovo e le paste speciali, anche con ripieno, sia secche che fresche, devono essere esenti da Salmonella in 25g e Staphylococcus aureus non deve essere superiore a 100/g.

Latte destinato agli stabilimenti.

il latte che perviene agli stabilimenti deve, tra l'altro, avere le seguenti caratteristiche:

- caratteristiche organolettiche proprie del latte al consumo;
- assenza di antibiotici e conservanti e di ogni altra sostanza estranea;
- carica microbica totale non superiore a 500.000 unità formanti colonie a +32 C.

Latte parzialmente disidratato.

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) sterilizzato non deve contenere Staphylococcus aureus in 1 ml., non deve contenere salmonella in 25 ml, deve fornire esito favorevole alle prove di stabilità dopo incubazione di 3 settimane a + 32 C e di 10 gg a + 55 C.

Il latte parzialmente disidratato (concentrato) zuccherato, ricostituito 1:3 deve presentare Staphylococcus aureus assente in 1 ml, mentre i saprofiti, esclusi i lattobacilli non devono essere superiori a 20000/ml e i coliformi devono essere assenti in 1 ml.

Latte totalmente disidratato.

I tipi di latte totalmente disidratato (latte in polvere), comunque posti in vendita, devono presentare le seguenti caratteristiche:

- fosfatasi negativa;
- Salmonella assente in 25 g e Staphylococcus aureus non superiore a 10/g;
- carica batterica non superiore a 200.000 colonie/g, esclusi i fermenti;
- carica micetica non superiore a 10/g.

Limitatamente ai campioni di saggio i tipi di latte totalmente disidratato (latte in povere) per la prima infanzia devono rispondere ai seguenti requisiti:

- carica batterica totale (flora aerobica a + 32 C) non superiore a 10.00 colonie/g;
- coliformi assenti in lg;
- Staphylococcus aureus assente in 1g;
- salmonella assente in 25g;
- carica micetica non superiore a 100/g;
- fosfatasi negativa;
- assenza di sostanze inibenti;
- assenza di aflatossine e metalli pesanti.

Il prodotto finito non può avere un contenuto in umidità superiore al 5% in peso.

Panna montata.

Alla vendita la panna montata disaerata deve avere le seguenti caratteristiche:

- E. coli non superiore a 10/g.
- Staphylococcus aureus non superiore a 10/g.
- salmonella assente in 25 g.

Yogurt.

Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, Lactobacillus Bulgaricus e Streptococcus Thermophylus vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e, comunque, in numero non inferiore a 1000000/g.

Il latte impiegato per la produzione di yogurt deve essere comunque sottoposto ad un trattamento di bonifica termica prima di essere inoculato con i microrganismi specifici di fermentazione.

Nello yogurt Coliformi e Staphylococcus aureus non devono essere superiori a 10/ml.

Burro.

La fosfatasi deve essere negativa, la carica in muffe deve essere inferiore a 100/g, i coliformi devono essere inferiori a 100/g e Staphylococcus aureus inferiore a 100/g.

Formaggi freschi.

I formaggi freschi a pasta cruda e a pasta filata non devono contenere E.

coli in numero superiore 10/g, Staphylococcus aureus in numero superiore a 100/g; in particolare i formaggi freschi a pasta cruda devono presentare prova della fosfatasi negativa alla produzione.

Formaggi duri e semiduri.

La produzione deve essere fatta con latte possibilmente pastorizzato e, comunque, di buona qualità.

Nel caso in cui non sia possibile latte sottoposto a trattamento di bonifica, i formaggi devono essere posti in commercio solo dopo un periodo di stagionatura di almeno 60 giorni.

il prodotto non deve presentare Staphylococcus aureus superiore a 100/g, né muffe superiori a 100/g, purché non siano appositamente aggiunte. E' ammessa, qualora la tecnologia di produzione lo richieda, la presenza di muffe non tossinogene sulla crosta di superficie.

Formaggio grattugiato.

il formaggio grattugiato, alla vendita, non deve presentare Staphylococcus aureus superiore a 100/g né muffe superiori a 1007g.

Ricotte e mascarpone.

Le ricotte e il mascarpone devono avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- E. coli non superiore a 10/g.

- Staphylococcus aureus non superiore a 100/g.

- salmonella assente in 25 g.

Formaggi fusi.

i formaggi fusi devono essere conservati in modo da evitare lo scadimento della qualità e deve essere garantita l'assenza di ogni tipo di microflora che possa alterare le caratteristiche del prodotto.

Ghiaccioli.

I cosiddetti ghiaccioli non devono presentare una carica microbica superiore a 5.000 colonie/ml né coliformi superiori a 10/ml e salmonella deve essere assente in 25 ml.

Funghi secchi.

E' vietata la vendita di funghi secchi polverizzati o di dimensioni tali da non consentire la sicura identificazione della specie di appartenenza, anneriti che siano stati colorati artificialmente, che contengano residui di antiparassitari, e contaminati da ifomiceti nocivi e/o tossici.

La carica ifomicetica non deve essere superiore a 2.000 colonie/g.

Azienda Sanitaria Locale di Brescia
Sede Legale: Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia – Tel. 030/38381 – Fax 030/383.8233
Codice Fiscale e Partita I.V.A.: 03436310175

DIREZIONE GENERALE

DELIBERAZIONE N. 797 del 17.11.2003

OGGETTO: Modifica titolo 3° capo X del R.L.I..

L'anno 2003 addì 17 del mese di Novembre alle ore 09,30 si sono riuniti in Brescia, presso la Sede dell'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Brescia:

Il Dott. SCARCELLA CARMELO	**Direttore Generale nominato con D.G.R. 11722/VII in data 23.12.2002.**
Il Dott. FRERA MARIO	**Direttore Amministrativo - nominato con provvedimento D.G. 24.01.03 n. 75.**
La Dott.ssa INDELICATO ANNAMARIA	**Direttore Sanitario - nominata con provvedimento D.G. 24.01.03 n. 76.**
La Dott.ssa PODAVITTE FAUSTA	**Direttore Sociale - nominata con provvedimento D.G. 24.01.03 n. 77.**

per la trattazione del provvedimento descritto in epigrafe e di seguito integralmente riportato.

Allegato A alla Deliberazione . 797 del 17.11.2003

PROPOSTA DI MODIFICA DEL REGOLAMENTO LOCALE DI IGIENE TIT. III.Cap. X. Approvato con delibera della Giunta Regionale n.4/45266 del 25.07.89

Requisiti specifici degli edifici rurali (case rurali, pertinenze e stalle).

3.10.1 Definizioni e norme generali.

Per edifici rurali si intendono le costruzioni destinate ad abitazione dei conduttori agricoli nonché quelle per il normale funzionamento dell'azienda agricola e i necessari servizi a quest'ultima inerenti e comunque come previste e definite dall'art. 2 delle L.R. 93/80.

3.10.2 Norme generali comuni

Fermo restando quanto specificato ai successivi articoli, nella costruzione di case rurali devono essere attuati i migliori accorgimenti tecnici allo scopo di separare convenientemente la parte residenziale da quella aziendale, fatte salve diverse prescrizioni dei regolamenti comunali per alcune tipologie di attività agricola che non determinino problemi igienico sanitari.
Le costruzioni destinate ad abitazione, attività agrituristica, ricoveri per il bestiame e trasformazione dei prodotti agricoli devono essere dotati di acqua dichiarata potabile.
Nei casi in cui non sia disponibile acqua proveniente dall'acquedotto pubblico, l'approvvigionamento idrico dovrà essere assicurato da sorgente o pozzo privati, la cui acqua andrà sottoposta a cura del proprietario a controllo con la periodicità stabilita dalla Azienda Sanitaria Locale.
I pozzi e le sorgenti private dovranno essere convenientemente protetti da possibili fonti di inquinamento.
Gli scarichi delle acque meteoriche, delle acque nere nonché gli scarichi di eventuali processi di lavorazione annessi all'azienda agricola dovranno essere conformi alla normativa vigente in materia.
L'utilizzo dei reflui zootecnici a scopo agronomico potrà essere consentito soltanto se conforme alla normativa vigente (L.R 37/93, suo regolamento attuativo e successive modifiche e integrazioni)
Ai sensi dell'art 21 e dell'art. 23 del Decreto legislativo del Governo n.22 del 05.02.97, i Comuni effettuano la gestione dei rifiuti urbani e dei rifiuti assimilati avviati allo smaltimento in regime di privativa nelle forme di cui al D.Lgs 18.08.2000 n.267.
Disciplinano la gestione dei rifiuti urbani con appositi regolamenti e ne organizzano la gestione secondo criteri di efficienza, efficacia, economicità. In virtù di ciò gli immondezzai non sono consentiti neanche presso le abitazioni rurali sparse, che dovranno essere incluse nell'area comunale servita dal sistema di raccolta dei rifiuti pubblico.

3.10.3 Norme e caratteristiche generali delle costruzioni destinate ad abitazione

La costruzione, la variazione di destinazione d'uso, la ristrutturazione e l'adeguamento sono soggetti ad approvazione da parte del Responsabile del procedimento che li concede sentito il parere del competente Distretto Socio Sanitario.

Gli spazi delle abitazioni anche esistenti, e qualora esistano problemi igienico sanitari non devono comunicare con le stalle e altri ricoveri per animali. E non devono avere aperture fenestrate sulla stessa facciata a distanza inferiore a m.3 misurati in linea orizzontale.
Non è consentito destinare a spazi di abitazione i locali soprastanti i ricoveri per animali. Le costruzioni rurali, per la parte adibita ad abitazione, sono soggette a tutte le norme relative ai fabbricati di civile abitazione contenute nel R.L.I.
I luoghi di conservazione delle derrate alimentari devono essere asciutti, ben areati, difesi dalla pioggia con aperture di areazione dotate di sistemi di protezione per la difesa da roditori ed insetti (reticelle).
E' vietato conservare nei luoghi di deposito e di conservazione delle derrate alimentari, anticrittogamici, insetticidi, erbicidi ed altri pesticidi. (DPR 233/88).
I cortili e le aie annessi alle case rurali, devono essere sistemati in modo da evitare impaludamenti in prossimità della casa.

3.10.4 Norme e caratteristiche generali dei ricoveri per animali e per le strutture di servizio connesse all'attività agricola.
La costruzione, la variazione di destinazione d'uso, l'ampliamento, la ricostruzione la ristrutturazione e l'adeguamento, il restauro e il risanamento conservativo sono soggetti ad approvazione da parte del Responsabile del procedimento che li concede sentiti i pareri, espressi anche congiuntamente, del Distretto Socio Sanitario e del Distretto Veterinario di riferimento che si dovrà esprimere sulla idoneità come ricovero, anche ai fini della profilassi delle malattie diffusive degli animali e del benessere delle specie allevate.
A) ricoveri per animali
Fermi restando i requisiti specifici fissati dal regolamento di polizia veterinaria, in relazione alle esigenze e al tipo di allevamento praticato, e al rispetto, per i casi previsti, della normativa in materia di sicurezza e di prevenzione degli infortuni sul lavoro, i ricoveri per gli animali, ivi compresi quelli a carattere familiare, oltre al rispetto di quanto previsto ai punti 3.10.2 e 3.10.3, devono essere sufficientemente aerati ed illuminati, approvvigionati di acqua potabile e devono essere agevolmente pulibili, lavabili e disinfettabili, nonché provvisti di adeguate protezioni contro insetti e roditori.
Per i soli locali destinati alla stabulazione in presenza di aperture fenestrate apribili il rapporto aerante ed illuminante minimo da garantire è pari ad 1/12 della superficie in pianta del locale, salvo altre indicazioni fornite dal Servizio di Medicina Veterinaria .
Le strutture di ricovero di bestiame devono essere dotate di idonei sistemi di raccolta, maturazione, stoccaggio, trasporto e smaltimento di liquami e letame nel rispetto della normativa vigente e delle norme tecniche generali per lo stoccaggio delle deiezioni animali specificate negli allegati 1 e 2, parte integrante della presente proposta.
Le acque meteoriche (escluse quelle normate dalla L.R. 37/93) devono essere separate dal circuito dei liquami ed allontanate nel rispetto delle norme vigenti.
La distanza dei recinti all'aperto dalla porzione abitativa deve rispettare i limiti minimi stabiliti nei successivi artt.3.10.5.- 3.10.6., ad eccezione del pascolo brado, dell'alpeggio e delle situazioni temporanee, con permanenze non superiori a 15 giorni ed a condizione che non rechino inconvenienti igienico sanitari. I recinti all'aperto, quando non abbiano pavimento impermeabile, devono essere sistemati in modo da evitare il ristagno dei liquami.
Le stalle per bovini ed equini adibite a più di due capi devono essere dotati di concimaia ai sensi dell'art.233 del R.D. 27 luglio 1934, n.1265.

Per quanto riguarda l'allevamento di animali destinati alla produzione di latte (vacche, pecore, capre e bufale), i locali utilizzati, la mungitura e il magazzinaggio latte, poiché luoghi di lavoro, devono essere conformi a quanto stabilito nell'allegato A del DPR n.54 del 14.01.97, con le seguenti integrazioni:

- la ventilazione e la illuminazione dei locali di nuova realizzazione dove si effettua la mungitura o il latte viene manipolato sono giudicabili adeguate in presenza di aperture fenestrate di dimensioni non inferiori ad 1/8 complessivo della superficie in pianta del locale;
- il rivestimento delle pareti dei locali nei quali il latte viene fatto sostare, viene manipolato e/o refrigerato, deve essere realizzato con materiale impermeabile e facilmente lavabile e disinfettabile fino ad una altezza minima di 2 metri;
- per gli addetti devono essere realizzati servizi igienici appositi aventi i requisiti previsti dal DPR 327/80;

deve essere realizzato uno spogliatoio per gli addetti, adiacente alla sala mungitura, completo di lavabo e doccia, avente le stesse caratteristiche previste dal DRP 303/56.

In presenza di approvvigionamenti idropotabili privati e non di pubblico interesse, la realizzazione di stalle che non abbiano stoccaggio sottogrigliato e subordinata al vincolo imposto dalla estensione dell'area di tutela assoluta del punto di captazione, così come definita dal D.Lgs. n.152 del 11/05/1999, pari ad almeno 10 metri di raggio dal punto di captazione.

B) strutture di servizio connesse all'attività.

1) locali per lavorazioni e depositi:

i locali dell'edificio rurale adibiti a manipolazioni di prodotti derivanti dall'attività dell'azienda agricola o ad operazioni ad essa connesse, devono assicurare i requisiti igienici previsti per le specifiche attività che vi si svolgono.

Qualora dette attività comportino una modificazione negativa dell'aria confinata, i locali in cui si svolgono dovranno essere convenientemente separati dai locali di abitazione prevedendone, se necessario, la ubicazione in un corpo di fabbrica separato.

I luoghi di deposito e di conservazione dei prodotti derivanti dall'attività agricola e zootecnica devono essere asciutti, ben areati, difesi dalla pioggia, avere pavimenti realizzati con materiali facilmente lavabili e disinfettabili; devono essere dotati di sistemi di protezione e difesa dalla penetrazione di roditori ed insetti.

In tali ambienti è vietato conservare anticrittogamici, insetticidi, erbicidi ed altri pesticidi.

2) Silos per lo stoccaggio di tranciati di mais o altro vegetale fermentante:

I depositi di sostanze che possono emanare odori molesti (mangimi, insilati ecc.) devono essere ubicati a non meno di 50 metri dalle case sparse altrui e a non meno di 20 metri dall'abitazione del conduttore del fondo, fatte salve le situazioni esistenti ed a condizione che non si concretizzino situazioni di pregiudizio igienico sanitario.

I silos devono essere dotati di platea realizzata in materiale impermeabile con pozzetto a tenuta per la raccolta del colaticcio prodotto dalla fermentazione. Il colaticcio dovrà essere inviato ad uno stoccaggio idoneo, che potrà essere lo stesso previsto per lo stoccaggio dei liquami zootecnici, opportunamente aumentato di volume, e dovrà essere smaltito nel rispetto della normativa vigente.

I silos, in relazione al tipo di materiale stoccato, devono essere provvisti di mezzi ed impianti per la prevenzione incendi, per la protezione contro le scariche atmosferiche e devono garantire la sicurezza nel loro utilizzo, in osservanza delle norme antinfortunistiche. Deve essere altresì posta la possibilità dell'esecuzione di efficaci interventi antiparassitari programmati o di emergenza.

3) Concimaie, vasche e lagune per la raccolta delle deiezioni animali:

Fatto salvo quanto stabilito ai commi successivi le distanze minime stabilite per la realizzazione di nuovi stoccaggi delle deiezioni animali o di ampliamenti e ristrutturazioni degli esistenti, dal limite esterno delle zone edificate e/o di espansione dei comuni a destinazione residenziale, commerciale e ad attività terziaria, nonché dalle case sparse altrui sono le stesse previste per le stalle (punto 3.10.5 della presente per i limiti da rispettare).

Le distanze dai corsi d'acqua superficiali significativi, così come definiti nell'allegato 1.1.1 del D.Lgs. n. 152 del 11/05/99 che per motivi naturali non hanno avuto portata uguale a zero per più di 120 giorni l'anno, in un anno idrologico medio, non potranno essere inferiori ai 10 metri previsti dalla Legge 36/94. Le distanze dai punti di captazione di acqua potabile dovranno essere conformi a quanto stabilito dalla normativa vigente in materia.

Per le strutture produttive esistenti, nel caso sia necessaria la realizzazione di concimaie o vasche liquami per adeguare gli stoccaggi, e sia comprovata l'impossibilità di rispettare le distanze di cui sopra, è ammessa una deroga alle stesse con la sola eccezione delle distanze dalle abitazioni di terzi che debbono comunque essere rispettate con l'obbligo di adozione di sistemi di abbattimento delle molestie.

La deroga verrà concessa dal Comune attraverso i propri organi interni**.**

Fatto salvo quanto sopra precisato, per gli allevamenti esistenti posti a distanze inferiori a quelle sopradette, è ammessa la sola manutenzione ordinaria e straordinaria delle vasche di stoccaggio senza variazione del numero dei capi e della specie allevata con l'obbligo di adozione di sistemi di abbattimento delle molestie

Le concimaie, le vasche, ed in genere tutti i serbatoi di raccolta di liquami provenienti dalla attività zootecnica devono essere realizzati con materiale impermeabile,

Le vasche parzialmente o totalmente interrate saranno consentite in cemento armato, o comunque in materiale impermeabile, con una distanza tra il fondo e il massimo livello di escursione della falda acquifera non inferiore a m. 1,50 risultante dalla lettura piezometrica della falda.

Nel caso la realizzazione delle vasche interrate, anche soltanto parzialmente, rappresentasse un rischio di l'inquinamento per la falda acquifera, sarà ammessa la sola realizzazione di vasche fuori terra in cemento armato o comunque in altro materiale impermeabile.

Per il recapito finale del materiale stoccato dovranno essere rispettate le norme vigenti in materia di allontanamento dei reflui zootecnici.

Per i nuovi centri aziendali, posti in essere dopo la data di entrata in vigore del presente regolamento, le strutture e i sistemi di stoccaggio di cui al comma precedente, non possono essere realizzati in area di rispetto delle fonti di approvvigionamento, pubbliche o private di interesse pubblico, di acque destinate a scopo potabile, di acque utilizzate da imprese alimentari mediante incorporazione o contatto con prodotti alimentari destinati al consumo umano. Le aree di rispetto e le fonti di approvvigionamento private di interesse pubblico sono definite dal DPR 236/88, dall' art. 6 della DGR n.6 prot. 17149 del 01.08.96 , dal D.vo 152/99 e dall'art. 9 del regolamento attuativo della L.R. 37/93.

Le nuove strutture di stoccaggio dei reflui dovranno comunque rispettare una distanza minima di 50 metri dai punti di captazione idropotabile privati.

Le distanze minime possono essere aumentate su parere dell' Autorità competente per particolari condizioni locali di vulnerabilità della falda accertate.

Non è consentita la realizzazione e l'attivazione di nuovi punti di captazione di acque ad uso potabile la cui area di rispetto venga ad interessare strutture e sistemi di stoccaggio già esistenti.

Le caratteristiche delle strutture per lo stoccaggio dei reflui sono riportate nell'allegato 2 della presente proposta di modifica.

4) Abbeveratoi, vasche per il lavaggio:

eventuali abbeveratoi e vasche per il lavaggio in genere devono essere dotati di condotti di scarico con recapito conforme alla normativa vigente; devono in ogni caso essere evitati impaludamenti o ristagni delle acque.

3.10.5 Allevamenti di animali: distanze.

La costruzione di stalle per il ricovero di più di due capi adulti, porcilaie e ogni altra struttura destinata all'allevamento a scopo produttivo di animali, è consentita solo nelle zone appositamente individuate dallo strumento urbanistico comunale (zone agricole), così come stabilito dalla L.R. n.93 del 07.06.1980.

Variazioni di PRG con nuove destinazioni residenziale, commerciale o attività terziaria, dovranno tenere conto delle attività agricole esistenti, anche se ricadenti in comuni confinanti, garantendo il rispetto delle distanze minime che di seguito vengono specificate secondo il principio della reciprocità inteso come rispetto da ogni parte dei medesimi vincoli di distanza e di inedificabilità.

Le stesse distanze costituiscono un vincolo per la costruzione successiva di edifici o per il cambiamento di destinazione d'uso degli esistenti.

	Distanze minime	
Allevamenti nuovi	da zone edificabili di PRG(*)	Da case isolate abitate da terzi
ALLEVAMENTI A CARATTERE FAMILIARE (così come definito dal R.A. della LR 37/93, art 1.4, modificato dalla DGR n.6 /98) comprensivi anche delle strutture annesse	50 m.	50 m.
BOVINI - EQUINI (tranne vitelli a carne bianca) numero max 200 capi e comunque con peso vivo max allevabile 900 ql	200 m.	50 m.
OVINI – CAPRINI Numero max 250 capi e comunque con peso vivo max allevabile 100 ql	200 m.	50 m.
SUINI - VITELLI A CARNE BIANCA numero max 70 capi e comunque con peso vivo max allevabile 100 ql	200 m.	50 m.
CONIGLI numero max allevabile 2500 capi e comunque con un peso vivo max allevabile di 100 ql	200 m.	50 m.
POLLI - GALLINE OVAIOLE - TACCHINI - ANATRE - FARAONE – STRUZZI Numero max 2500 capi e comunque con un peso vivo max allevabile di 100 ql	200 m.	50 m.

ALLEVAMENTI CANI E PENSIONI	200 m.	50 m.
BOVINI - OVINI - EQUINI – CAPRINI - SUINI - CONIGLI - GALLINE OVAIOLE – TACCHINI - ANATRE - FARAONE - STRUZZI con un numero di animali e comunque con un peso vivo superiore ai limiti sopraspecificati	500 m.	100 m.
ANIMALI DA PELLICCIA	500 m.	100 m.

(*)zone a destinazione residenziale, commerciale ed attività terziaria.

Le abitazioni degli addetti alla azienda debbono essere ubicate ad una distanza non inferiore a metri 20 dagli impianti di allevamento.
Nelle zone montane e limitatamente agli allevamenti di bovini da latte le distanze minime degli insediamenti produttivi dalle zone edificabili di PRG e dalle abitazioni di terzi possono percentualmente essere ridotte secondo il seguente prospetto:

Numero capi allevati	Riduzione percentuale delle distanze minime
3 - 20	50%
21 - 40	40%
41 - 70	30%
71 - 100	20%
oltre i 100	0%

Il Consiglio Comunale ha comunque facoltà di stabilire diverse distanze da zone edificabili di PRG, in rapporto alla adozione di idonei e certificati sistemi di tutela sanitaria ed ambientale e, comunque, con distanze non inferiori a mt 300 da valutarsi in rapporto alle esigenze locali.

Allevamenti esistenti

Nel caso di aziende agricole esistenti che non rispettino i limiti di distanza fissati per i nuovi allevamenti, sono ammesse interventi edilizi, purchè tali opere non comportino una diminuzione delle distanze già in essere dalle tipologie di fabbricato sopra indicate.

Eventuali incrementi del peso vivo allevato in tali aziende possono essere concessi nei limiti delle norme concernenti il benessere animale della specie allevata e fatte salve le norme previste dalle disposizioni edilizie ed urbanistiche vigenti.
Per le aziende agricole esistenti, poste a distanze inferiori ai limiti fissati per i nuovi allevamenti, sono ammessi interventi di ampliamento delle strutture aziendali (stalle) soltanto se legate all'adeguamento alle norme sul benessere animale, per il carico di peso vivo ed il numero di capi autorizzato dall'ultima concessione edilizia o provvedimento di analogo significato (D.I.A., comunicazione) rilasciate prima dell'emanazione del presente titolo.
In assenza dei dati sopradetti, dovrà essere presentata specifica documentazione, prevista dalle norme, che permetta di attribuire la potenzialità di allevamento della struttura in essere.
La riconversione degli allevamenti esistenti, posti a distanze inferiori a quelle fissate per i nuovi, sarà ammessa soltanto quando essa comporti una tipologia di allevamento con minore impatto ambientale e con peso vivo allevabile conforme al presente regolamento.
Non sono ammesse, salvo deroga sindacale, riconversioni per gli allevamenti ubicati a meno di 200 metri dal limite esterno di zona di PRG a destinazione residenziale, commerciale e ad attività terziarie, né se sono a distanza inferiore di quelle stabilite per i nuovi allevamenti dalle abitazioni isolate.

3.10.6 Ricoveri di animali per esigenze familiari in zone di PRG residenziali.
Il numero di capi allevabile, le specie e le distanze dalla propria abitazione e dalle abitazioni di terzi, nonché eventuali divieti sono definiti da ogni singolo comune.
Si individuano quali allevamenti a carattere familiare quelli aventi il seguente numero di capi:
suini fino a 2
ovini-caprini fino a 4
bovini ed equini fino a 2
avicunicoli fino ad un massimo di 20 capi adulti
e comunque per i capi suini, bovini, equini un peso complessivo non superiore a 10 ql.
Le distanze dall'abitazione di terzi degli allevamenti a carattere personale sono individuate in :

suini,ovini-caprini,bovini equini	almeno 30 m.
avicunicoli	almeno 15 m.

e comunque qualsiasi recinto che contenga stabilmente animali deve essere mantenuto ad una distanza minima di 15 metri dall'abitazione di terzi.
Per gli allevamenti esistenti in zone di PRG residenziali e destinati alle sole esigenze familiari, nel caso gli stessi non rispettino le distanze sopradette, ove le condizioni igieniche non siano pregiudicate, è facoltà del Sindaco valutare la possibilità di concedere deroghe.
Resta inteso che i ricoveri devono essere costruiti e mantenuti adottando ogni accorgimento atto a limitare inconvenienti igienico sanitari.

3.10.7 Procedure autorizzative.
L'attivazione di ricoveri per animali è soggetta alle procedure per il nulla osta all'esercizio ai sensi del RLI e, nel caso sia prevista la presenza di personale dipendente, alla notifica allo P.S.A.L., ai sensi dell'art.48 del DPR 303/56.
Qualora si tratti di:
- allevamenti annessi a caseifici o altri stabilimenti per la lavorazione di prodotti alimentari;
- allevamenti di carattere industriale o commerciale che utilizzino rifiuti alimentari di qualsiasi provenienza;

- canili gestiti da privati o da Enti a scopo di ricovero, di commercio o di addestramento;
- allevamento industriale di animali da pelliccia e di animali destinati al ripopolamento di riserva di caccia;

deve essere acquisito anche lo specifico nulla osta previsto dall'art.24 del Regolamento di Polizia Veterinaria, approvato con DPR n.320 del 08.02.54, rilasciato dal Distretto Veterinario competente per territorio.

Gli impianti per l'allevamento intensivo di pollame o di suini, con più di 40.000 posti pollame, 2.000 posti suini da produzione (di oltre 30 kg cad.), 750 posti scrofe, ai sensi del DPR del 12.04.96, dovranno essere assoggettati alla procedura di verifica di valutazione di impatto ambientale prima della loro attivazione, così come previsto dalla L.R.20 del 03.09.99.

Ai sensi della L.R. n.3, del 24.03.2003, art. comma 2, saranno assoggettati alla procedura di valutazione di impatto ambientale (V.I.A.) gli impianti per l'allevamento intensivo di pollame o di suini con più di:

a) 85.000 posti per polli da ingrasso, 60.000 posti per galline;
b) 3.000 posti per suini da produzione (di oltre 30 Kg) o
c) 900 posti per scrofe.

3.10.8 Norma di chiusura.

Per l'esercizio della deroga sindacale indicata in via generale al punto 3.00 del R.L.I. tit. III con particolare riguardo alle realtà comunali ricadenti nell'ambito delle comunità montane deve essere richiesto parere motivato all'ASL che risponderà nei termini di legge con circostanziato parere tecnico congiunto dei distretti SSB e Veterinario competente per territorio.

Allegato 1

NORME TECNICHE GENERALI PER LO STOCCAGGIO DELLE DEIEZIONI ANIMALI.

LETAME

Stoccaggio su platea.

La platea impermeabilizzata deve essere fornita di un muretto di contenimento disposto su 3 lati e di altezza non inferiore a 1 metro. Dovrà essere realizzato un pozzettone di raccolta delle acque piovane e del colaticcio da collegarsi alla vasca di stoccaggio dei liquami o, in alternativa, che abbia dimensioni tali da garantire uno stoccaggio di 90 giorni sia per il colaticcio che per le acque meteoriche che piovano sulla platea (D.G.R. 34964 del 06.03.98).
Il cumulo di letame nella platea potrà superare di un metro e mezzo l'altezza del muretto di contenimento.
La capacità di stoccaggio della platea andrà calcolata in modo da garantire una permanenza del letame non inferiore a 90 giorni.

Stoccaggio in concimaia.

La concimaia deve essere fornita di un muretto su 4 lati. Il letame può essere accumulato fino ad una altezza di un metro e mezzo oltre il muretto di contenimento. Il volume della concimaia dovrà tenere conto dell'apporto delle acque piovane e del colaticcio (70 mm x mq pioggia x 3 mesi).

Stoccaggio su lettiera permanente.

E' ammesso soltanto nelle zone di riposo coperte e con costante aggiunta di paglia o altro materiale assimilabile.
Il vincolo di stoccaggio delle deiezioni su lettiera non può essere soddisfatto dalla sola lettiera permanente , ma il letame dovrà subire un periodo di maturazione, senza la presenza di animali che lo continuerebbero ad inquinare, di almeno tre settimane su platea o vasca ai fini della innocuizzazione da germi patogeni. (D.M. 19.04.99 Approvazione del Codice di buona pratica agricola, D.M. 351/94 Regolamento concernente il piano nazionale per la eradicazione della brucellosi negli allevamenti bovini art.11.S, D.P.R. 320/54 Regolamento di Polizia veterinaria cap.XV "disinfezione", commenti agli art.li 63-64).
Il periodo minimo complessivo di maturazione del letame, prima su lettiera e poi su platea o vasca, non potrà essere inferiore a 90 giorni.
Nel caso le pratiche agronomiche dell'azienda prevedessero uno stoccaggio di maggiore durata dovrà comunque essere garantito il periodo minimo di tre settimane in platea o vasca prima dell'utilizzo del letame.
L'altezza ammissibile della lettiera dovrà rispettare le norme sul benessere animale.
La capacità minima della platea o vasca andranno calcolate sulla base del volume di lettiera prodotta nel periodo precedente il trasferimento sulle stesse del refluo.

I reflui provenienti da allevamenti su lettiera permanente diversi da quelli bovini, specificamente:
- equini su lettiera permanente;
- suini su lettiera a base di paglia e/o similari;
- ovaiole a terra;
- avicoli a terra con uso di lettiera;

debbono essere considerati ai fini dello stoccaggio "letame" che necessita di 90 gg. di maturazione prima di essere utilizzato a scopo agronomico.

LIQUAME

- Si assume in toto la delibera G.R. 34964 del 06.03.98.

Tempi di adeguamento degli stoccaggi: come da delibera G.R. n. 6/45401 dell'1/10/99.

POLLINA

Se trattasi di pollina liquida gli stoccaggi dovranno essere dimensionati almeno a 180 gg.;
Se trattasi di pollina secca palabile, con uso di lettiera, gli stoccaggi dovranno essere esterni e dimensionati per la durata di un ciclo o almeno per una capacità minima di 90 gg;
Le deiezioni di avicunicoli rese palabili da processi di disidratazione sono equiparate alla pollina secca palabile.
Se trattasi di pollina secca palabile il peso specifico per il calcolo della superficie della concimaia va assunto pari a 500 Kg/mc, valore medio della densità apparente riportato in letteratura.
In funzione del tipo di lavaggio adottato, le acque utilizzate dovranno essere calcolate in ragione di 3 litri / mq per ogni ciclo. Esse dovranno essere raccolte in vasche impermeabili coperte poste all'esterno delle strutture di allevamento. Tali acque potranno essere distribuite sui terreni solo se stoccate per un periodo non inferiore a 60 gg.;
il pozzettone per la raccolta delle acque meteoriche ricadenti nella platea di stoccaggio va dimensionato, dove necessario, per almeno 90 gg.
Nel caso la pollina prodotta dall'allevatore sia venduta a scopo agronomico a terzi o ceduta a titolo gratuito, in toto o in parte, lo stoccaggio esterno all'allevamento dovrà comunque essere previsto come se dovesse avvenirne l'utilizzo.
L'allevatore dovrà conservare le fatture emesse all'atto delle vendite relativamente al quantitativo di pollina venduta, o le dichiarazioni di cessione della medesima compilate di volta in volta.
L'acquirente presenterà un PUA registrando le fatture ricevute all'acquisto della pollina matura dall'allevatore/i, o registrando nel PUA le dichiarazioni di cessione a titolo gratuito rilasciate dal produttore.
La pollina che viene ceduta a ditte di trasformazione è da considerarsi materiale soggetto alla normativa vigente sui rifiuti.
Analogamente la pollina che a titolo gratuito venga ceduta a terzi è soggetta alle norme vigenti sui rifiuti se la stessa non è utilizzata a scopo agronomico.

Allegato 2

CARATTERISTICHE DELLE STRUTTURE PER LO STOCCAGGIO DEI REFLUI: STOCCAGGIO SOTTOGRIGLIATO IN AMBIENTE CONFINATO E FRAZIONAMENTO DEI BACINI DI STOCCAGGIO AZIENDALE.

Differenti prescrizioni sono formulate per gli allevamenti in essere al 19.03.98, data della pubblicazione della DRG n. 6/34964 del 06.03.98, ad integrazione della LR 37/93 e del suo regolamento attuativo, rispetto a quelli attivati dopo la stessa data.
A tal proposito si intende per:
- allevamento in essere prima del 19.03.98, la struttura produttiva già attiva al 19.03.98, dotata di sufficiente capacità di stoccaggio per i reflui, ai sensi della LR 37/93 e del suo Regolamento attuativo, nonché la struttura produttiva già attiva al 19.03.98, ma che necessiti di ulteriori adeguamenti alle strutture di stoccaggio per i reflui, ai sensi della normativa citata;
- allevamento posto in essere dopo il 19.03.98, la struttura produttiva costruita integralmente ex novo a partire dal 19.03.98, o attiva dopo tale data in seguito a riconversioni di preesistenti allevamenti in cui si sia operato il cambio delle specie allevate e/o l'aggiornamento delle strutture per la stabulazione degli animali.

Tabella n.1: stoccaggi dei reflui sottogrigliato siti in ambiente confinato

Allevamenti in essere prima del 19.03.98 con stoccaggi conformi alla LR37/93 o da adeguare

Bovini da carne (esclusi i vitelle a carne bianca)	è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una capacità massima di 90 giorni
Tutti gli altri tipi di allevamento	è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una capacità massima di 60 giorni

Allevamenti posti in essere dopo il 19.03.98

Bovini da carne (esclusi i vitelli a carne bianca)	è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una capacità massima non superiore a 90 giorni
Bovini da latte	è ammesso lo stoccaggio sottogrigliato per una Capacità massima non superiore a 60 giorni
Tutti gli altri tipi di allevamento	lo stoccaggio sottogrigliato dei reflui non è mai ammesso. Il sottogrigliato è utilizzabile solo per la raccolta e l'allontanamento delle deiezioni dai ricoveri

Lo stoccaggio dei reflui in ambiente non confinato è sempre ammesso.
Lo stoccaggio dei reflui sottogrigliato, sia in ambiente confinato che non confinato, in ogni caso deve sempre essere utilizzato come primo bacino dello stoccaggio aziendale, deve essere dotato di idoneo sistema di pompaggio dei reflui verso le successive vasche di stoccaggio, I reflui stoccati nel sottogrigliato non possono essere distribuiti direttamente in campo, ma devono prima subire una ulteriore sosta nei successivi bacini di stoccaggio.
Le soluzioni stabulative utilizzate negli allevamenti avicoli siti in ambiente confinato, che prevedono la raccolta e l'esseccazione delle deiezioni in fossa sotto le gabbie, non sono da considerare come uno stoccaggio sottogrigliato e non rientrano nelle precedenti prescrizioni.

Tabella n. 2 : Frazionamento dei bacini di stoccaggio.

<u>Allevamenti in essere prima del 19.03.98</u>.

Tutte le tipologie di allevamento:

- sono ammissibili gli stoccaggi costituiti da un solo bacino se di capacità adeguata alle previsioni di Giara 37;
- degli stoccaggi costituiti di un solo bacino, con capacità insufficiente rispetto alle previsioni di Giara37, è ammessa una capacità massima pari a 120 giorni che diventano 90 per gli allevamenti di: bovini da latte, misti bovini da latte e suini, bufalini. La capacità di stoccaggio mancante va realizzata tramite un secondo bacino;
- gli stoccaggi costituiti da più bacini devono essere formati da due sistemi:
  1) sistema di carico dei reflui;
  2) sistema di prelievo per lo spandimento in campo.

Il sistema di carico deve avere una capacità di stoccaggio pari almeno a 60 giorni ed il suo contenuto non può essere distribuito direttamente in campo, ma deve essere riversato nel sistema di prelievo.
Il sistema di carico può essere costituito da più bacini tra loro collegati in serie; qualora la sua capacità di stoccaggio totale superi i 60 giorni di essa è ammessa una capacità massima pari a 120 giorni, che diventano 90 giorni per gli allevamenti di bovini da latte, misti suini e bovini da latte, bufalini.

<u>Allevamenti posti in essere dopo il 19.03.98</u>.
(sia costruzioni ex novo che ristrutturazioni di altre tipologie)

In ottemperanza all'art. 7 della Direttiva dell'Autorità di Bacino del fiume Po 12/96, il volume massimo dei singoli bacini di stoccaggio dei reflui non può superare i 5000 mc.

- Equini
- Bovini con meno di 300 qli, ricadenti in comuni classificati dalla LR n. 13/93 e successive modifiche e integrazioni:

gli stoccaggi potranno essere costituiti da un unico bacino.

- Bovini da latte, misti bovini da latte e suini, bufalini:

gli stoccaggi devono essere costituiti da due bacini con capacità di almeno 60 giorni ciascuno, indipendenti per il carico e lo scarico dei reflui.

- Tutti gli altri tipi di allevamento:

gli stoccaggi, anche in mascone unico, devono essere costituiti da tre bacini non comunicanti tra di loro, con capacità di almeno 60 giorni ciascuno ed in grado di assicurare il carico e lo scarico dei reflui in modo indipendente.

Qualora il primo bacino degli stoccaggi aziendali sia costituito da una vasca sottogrigliato, essa dovrà rispondere alle caratteristiche riportate nella tab.1.
Le volumetrie globali prescritte per gli stoccaggi aziendali sono contenute nel Regolamento Attuativo della LR 37/93 .

Deliberazione n. 797 del 17.11.2003 - Prot. 79977/Dip.to di Prevenzione

OGGETTO: Modifica titolo 3° capo X del R.L.I..

IL DIRETTORE GENERALE

Premesso che:
- con propria deliberazione n. 500/02 era stata approvata una modifica del R.L.I. in oggetto indicato;
- l'efficacia della medesima deliberazione è stata sospesa con successivo atto n. 782/02;
- detta sospensione è stata richiesta del Direttore del Dipartimento di Prevenzione, cui erano pervenute richieste di riesame da parte di diversi sindaci preoccupati della necessità di salvaguardia delle specificità locali;

Considerato che:
- il Dipartimento di Prevenzione, attraverso il gruppo di lavoro appositamente predisposto, ha esaminato le osservazioni dei predetti Amministratori locali, apportando al testo del Regolamento le opportune modifiche;
- ulteriori modifiche sono state altresì inserite tenendo conto dei rilievi formulati dagli esponenti dell'associazionismo agricolo e zootecnico, sentiti nel merito;

Dato atto che il procedimento attivato ha consentito di pervenire alla elaborazione del nuovo testo del Capo X, titolo 3°, del Regolamento Locale d'Igiene, allegato al presente provvedimento quale parte integrante e sostanziale (Allegato A composto da pagine n. 13);

Rilevato che il documento di che trattasi è già stato sottoposto all'attenzione degli amministratori locali, rappresentati dalle Assemblee Distrettuali dei Sindaci;

Sottolineato che in tali sedi sono emerse ulteriori puntualizzazioni considerate nella redazione del testo definitivo;

Viste:
- la nota regionale n. H1.2003.0033170, con la quale, in data 16.6.03, la Direzione Generale di Sanità ha riconosciuto la competenza dell'ASL a proporre ai Comuni del proprio territorio gli aggiornamenti del R.L.I.;
- la proposta formulata dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione;

Dato atto che i contenuti del documento allegato sono pienamente condivisi dal Direttore Sanitario;

Preso atto che il predetto Direttore dichiara la regolarità tecnica e la legittimità del presente atto;

Dato atto che dal presente atto non discendono oneri per l'Azienda;

Sentiti i pareri favorevoli dei Direttori: Sanitario, Amministrativo e Sociale;

D E L I B E R A

a) di approvare la proposta di modifica del Regolamento locale di Igiene, Titolo 3°, Capo X, nel testo allegato alla presente e sua parte integrante (allegato A, composto da pagine n. 13);

b) di abrogare conseguentemente ogni altra diversa formulazione del medesimo testo;
c) di dar mandato alla Direzione Sanitaria per il tramite del Dipartimento di Prevenzione di portare a conoscenza dei sindaci dei Comuni afferenti a quest'Azienda il testo predetto che dovrà essere altresì inviato agli enti, alle rappresentanze professionali ed alle associazioni coinvolte in sede di stesura del testo medesimo;
d) d'impegnare altresì la predetta Direzione a curare la trasmissione del testo approvato con la presente delibera attraverso specifica nota esplicativa che indichi le procedure da porre in atto e che contenga anche le risposte ai diversi quesiti formulati in sede di presentazione alle assemblee sopra ricordate;
e) di dare atto che dal presente provvedimento non discendono oneri per l'Azienda.

==

Azienda Sanitaria Locale di Brescia
Sede Legale: Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia – Tel. 030/38381 – Fax 030/383.8233
Codice Fiscale e Partita I.V.A.: 03436310175

DIREZIONE GENERALE

DELIBERAZIONE N. 850 del 17.12.2004

OGGETTO: Revoca deliberazione n. 422 del 03.06.2004 e provvedimenti conseguenti: adempimenti ex circolare n. 4/SAN/2004 relativa agli interventi coordinati per la prevenzione degli infortuni sul lavoro in edilizia e conseguente integrazione dei regolamenti comunali edilizi.

L'anno 2004 addì 17 del mese di Dicembre alle ore 9,30 si sono riuniti in Brescia, presso la Sede dell'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Brescia:

Il Dott. SCARCELLA CARMELO	**Direttore Generale nominato con D.G.R. 11722/VII in data 23.12.2002.**
Il Dott. FRERA MARIO	**Direttore Amministrativo - nominato con provvedimento D.G. 24.01.2003 n. 75.**
La Dott.ssa INDELICATO ANNAMARIA	**Direttore Sanitario - nominata con provvedimento D.G. 24.01.2003 n. 76.**
La Dott.ssa PODAVITTE FAUSTA	**Direttore Sociale - nominata con provvedimento D.G. 24.01.2003 n. 77.**

per la trattazione del provvedimento descritto in epigrafe e di seguito integralmente riportato.

Deliberazione n. 850 del 17.12.2004 - Prot. 167397/Dip.to di Prevenz. Medica

OGGETTO: Revoca deliberazione n. 422 del 03.06.2004 e provvedimenti conseguenti: adempimenti ex circolare n. 4/SAN/2004 relativa agli interventi coordinati per la prevenzione degli infortuni sul lavoro in edilizia e conseguente integrazione dei regolamenti comunali edilizi.

IL DIRETTORE GENERALE

Premesso che:
- con deliberazione D.G. n. 422 del 03.06.2004, al termine del prescritto iter istruttorio, era stata approvata la modifica del vigente Regolamento Locale d'Igiene in adempimento alla circolare regionale n. 4/SAN/2004;
- con nota prot. n. 0109930 del 13.08.2004 il suddetto provvedimento, con le modifiche approvate, era stato trasmesso ai Sindaci dei Comuni del territorio di competenza per gli opportuni recepimenti nei rispettivi Regolamenti Edilizi, da deliberare entro 120 giorni dal ricevimento della comunicazione;

Considerato che a seguito di fatti sopravvenuti, tra cui il sisma del 24.11.2004, in molti Comuni della Provincia si è determinata un'emergenza anche di carattere amministrativo che di fatto non ha consentito l'esame nelle opportune sedi politiche locali del testo inviato, nei termini sopraindicati;
Vista l'istanza avanzata dalla Conferenza dei Sindaci nella seduta del 13.12.2004, intesa a far decorrere ex novo i termini sopradescritti;
Preso atto della proposta all'uopo formulata dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione Medica Dr. Sergio Carasi, qui anche nella veste di Responsabile del procedimento che attesta la regolarità tecnica e la legittimità del presente atto;
Dato atto che dal presente provvedimento non discendono oneri per l'Azienda;
Sentiti i pareri favorevoli dei Direttori: Amministrativo, Sanitario e Sociale;

D E L I B E R A

a) di revocare, per le motivazioni indicate in premessa, la deliberazione D.G. n. 422 del 03.06.2004;
b) di approvare nuovamente, senza modifiche, il testo allegato alla predetta deliberazione e qui riportato quale parte integrante (Allegato A composto da n. 8 pagine);
c) di dare mandato al Dipartimento di Prevenzione Medica per la predisposizione di una nuova trasmissione del disposto in argomento ai Sindaci del territorio di competenza, con nuova e diversa decorrenza dei termini di cui alla L.R. 64/81;
d) di dare comunicazione, a cura dell'ufficio proponente, della presente deliberazione alla Presidenza della Conferenza dei Sindaci, all'Associazione Comuni Bresciani ed alle Direzioni Gestionali Distrettuali;
e) di dare atto che dal presente provvedimento non discendono oneri per l'Azienda.

===

Allegato alla Delibera n. 850 del 17.12.2004

Integrazione al Titolo III del Regolamento di Igiene

Articolo 3.2.11: "**Disposizioni concernenti la prevenzione dei rischi di caduta dall'alto**"

Le seguenti disposizioni si applicano alle nuove costruzioni di qualsiasi tipologia d'uso (residenziale, commerciale, industriale, agricolo, eccetera) nonché in occasione di interventi su edifici esistenti che comportino anche il rifacimento sostanziale della copertura.

L'intera opera deve essere progettata ed eseguita in modo che le successive azioni di verifica, manutenzione o dI riparazione dell'opera stessa e delle sue pertinenze, comprese le componenti tecnologiche, possano avvenire in condizioni di sicurezza per i lavoratori che effettuano tali lavori e per le persone presenti nell'edificio ed intorno ad esso.

1. **Accesso alla copertura**.

Per l'accesso alla copertura devono esservi una o più aperture aventi le seguenti dimensioni minime:

- ☐ L'apertura verticale di accesso alla copertura deve avere larghezza ≥ 0,70 m e altezza ≥ 1,20 m.
  In presenza di vincoli costruttivi non eliminabili saranno prese in considerazione dimensioni diverse, ma che devono garantire un agevole passaggio delle persone e dei materiali.

- ☐ L'apertura orizzontale di accesso al sottotetto deve essere dimensionata sui prevedibili ingombri di materiali e attrezzature da trasportare e comunque non deve avere una superficie inferiore a 0.50 m^2.

- ☐ L'apertura orizzontale o inclinata di accesso alla copertura deve avere le seguenti misure minime di luce netta di passaggio:
  - superficie ≥ 0,50 m^2;
  - se di forma rettangolare, il lato inferiore deve essere ≥ 0,70 m; nelle vecchie costruzioni esso può essere ridotto a 0,65 m nel rispetto comunque della superficie minima prevista;
  - se a sezione circolare il diametro deve essere ≥ 0,80 m;

- ☐ L’accesso da aperture orizzontali o inclinate non deve comportare la rimozione dell’anta dalla/e sede/i in cui è incernierata allo stipite ed il sistema di connessione dell’anta allo stipite deve essere tale da impedire il distacco accidentale dell’ante in posizione di apertura; l’anta dovrà inoltre essere provvista di meccanismo tale da evitare l’investimento improvviso e incontrollato del soggetto che la apre.

2. **Installazioni di sicurezza per accesso a luoghi elevati**.

L’accesso ai luoghi elevati deve poter avvenire in condizioni di sicurezza.

Gli edifici devono essere muniti di idonei manufatti (ad esempio scale, passerelle, parapetti, dispositivi di ancoraggio, eccetera) tali da consentire l’accesso sulla copertura e permettere gli interventi di manutenzione e riparazione, in sicurezza.

Le modalità di accesso in sicurezza ai luoghi elevati dovranno essere definite nel fascicolo dell’opera se previsto o in un documento equivalente predisposto dal progettista.

La presente disposizione non elimina l’obbligo dl allestire idonee opere provvisionali (ad esempio ponteggi o simili) laddove si configurano lavori importanti sulle facciate e sui tetti nel rispetto della normativa vigente.

3. **Accesso sulle coperture di edifici industriali, commerciali, agricoli**.

Per gli edifici di cui sopra laddove non esiste la possibilità di accesso alla copertura tramite apertura dall’interno dell’edificio medesimo e non sono previsti manufatti fissi esterni (scale), dovrà essere descritta una modalità d’accesso che minimamente preveda:

- ☐ l’attrezzatura più idonea da utilizzare per accedere alla copertura (ad esempio ponteggio, trabattello, scale aeree);

- ☐ il punto esterno all’edificio dove operare l’accesso in relazione alla posizione sulla copertura del sistemi di ancoraggio.

Tale descrizione deve far parte degli elaborati grafici di progetto.

La suddetta disposizione si applica anche agli edifici di carattere residenziale laddove non sono previsti manufatti fissi di accesso alla copertura (scale o altro).

4. **Dispositivi di ancoraggio.**

I manufatti richiesti negli edifici per consentire l'accesso ed il lavoro in sicurezza sulle coperture, possono essere costituiti da dispositivi di ancoraggio.
Questi dispositivi richiedono che:

- ☐ Siano dislocati in modo da consentire di procedere in sicurezza su qualsiasi parte della copertura, a partire dal punto di accesso alla stessa, fino al punto più lontano;

- ☐ Siano chiaramente identificati per forma e/o colore o con altro mezzo analogo;

- ☐ Nella zona di accesso alla copertura sia posta idonea cartellonistica identificativa da cui risulti l'obbligo dell'uso di imbracature di sicurezza e di funi di trattenuta, l'identificazione e la posizione dei dispositivi fissi a cui ancorarsi e le modalità di ancoraggio;

- ☐ Il punto di accesso sia conformato in modo da consentire l'ancoraggio al manufatto fisso senza rischio di caduta.

Questi dispositivi devono essere realizzati in modo da mantenere nel tempo le necessarie caratteristiche di resistenza e solidità.
L'azione di mantenimento di tali requisiti è a carico del proprietario dell'edificio e verrà esercitata sulla base di adeguati programmi di manutenzione eseguiti da personale specializzato seguendo le prescrizioni del fabbricante.

I dispositivi di ancoraggio devono possedere i requisiti previsti dalla norma UNI EN 795 del 31.5.1998: "Protezione contro le cadute dall'alto — Dispositivi di ancoraggio — Requisiti e prove" e norme EN in essa contenute e successivi aggiornamenti.

5. Le soluzioni adottate ai fini dell'ottemperanza di quanto sopra esposto, devono essere evidenziate negli elaborati grafici di progetto presentato sia ai fini del rilascio della Concessione Edilizia (C.E.) che nel caso di Denuncia di Inizio Attività (D.I.A.).

6. **A lavori ultimati**.

A lavori ultimati l'installatore attesta la conformità dell'installazione dei manufatti o dispositivi che consentono l'accesso e il lavoro in sicurezza sulla copertura mediante:

- ☐ la dichiarazione della corretta messa in opera dei componenti dl sicurezza in relazione alle indicazioni del costruttore e/o della norma di buona tecnica;
- ☐ le certificazioni del produttore di materiali e componenti utilizzati;
- ☐ la verifica della rispondenza delle soluzioni adottate a quanto descritto in sede progettuale;
- ☐ la verifica della disponibilità presso l'opera delle informazioni sulle misure tecniche predisposte e delle istruzioni per un loro corretto utilizzo.

Questa attestazione farà parte della documentazione a corredo dell'immobile.

7. **Edifici con estese superfici finestrate.**

All'atto della progettazione di edifici dotati di ampie superfici finestrate (pareti a specchio) sarà cura del progettista indicare nell'elaborato grafico di progetto, le attrezzature fisse previste per eseguire in sicurezza le successive opere dl manutenzione o pulizia delle superfici verticali esterne.

8. **Informazioni.**

In luogo prossimo all' accesso alla copertura dovrà essere esposta idonea cartellonistica che richiami l'obbligo di utilizzare appropriati dispositivi di protezione individuale (ad esempio cinture di sicurezza).

Inoltre, nell'affidamento dei lavori di manutenzione, verifica o riparazione, il Committente deve prendere in considerazione il fascicolo dell'opera, se predisposto, ed informare del contenuto l'appaltatore (sia esso impresa che lavoratore autonomo) affinché questi possa eseguire i lavori commissionati tenendo conto delle caratteristiche dell'opera, dei rischi potenziali, degli elementi protettivi incorporati nell'opera e delle attrezzature ausiliarie necessarie.

Tali notizie devono essere fornite a maggior ragione laddove non esiste la possibilità di accesso alta copertura tramite apertura all'interno dell'edificio medesimo e non esistono manufatti fissi per accedervi (vedi punto 4).

L'esecuzione di lavori di manutenzione, verifica o riparazione all'interno di una azienda, ovvero di una unità produttiva da parte di un appaltatore, deve altresì avvenire secondo quanto prescritto dalle specifiche norme.

9. **Fascicolo dell'opera (Decreto Legislativo 494/96, articolo 4, comma 1, lettera b).**

Il fascicolo dell'opera, laddove previsto, deve contenere le informazioni utili ai fini della prevenzione e protezione dai rischi cui saranno esposti i lavoratori nel corso di lavori successivi e i provvedimenti programmati per prevenire tali rischi.

Ove non sia previsto il fascicolo, sarà cura del progettista redigere un documento analogo (vedi punto 2) con la descrizione degli elementi protettivi incorporati nell'opera e delle attrezzature ausiliarie necessarie per condurre i lavori di manutenzione in sicurezza.

Copia del fascicolo dell'opera o documento equivalente viene allegata alla richiesta di abitabilità o di agibilità del fabbricato o collaudo per fine lavori; deve essere fornita al proprietario o comunque al responsabile dell'immobile (Amministratore condominiale, responsabile della sicurezza nel caso di attività non residenziali, eccetera).
Il documento deve essere aggiornato in occasione di ogni intervento successivo sulle componenti statiche e/o sugli impianti.

DISPOSITIVI CONTRO LE CADUTE DALL'ALTO

Scheda - art. 3.2.11

1- IDENTIFICAZIONE DELL'EDIFICIO:

PROPRIETA' ____

Sito in via ____________________________________ n° __________

Comune ____

1- a) Uso:

- ❑ Residenziale
- ❑ Commerciale
- ❑ Industriale
- ❑ Agricolo
- ❑ Misti Specificare ________________________________
- ❑ Altro Specificare ________________________________

1- b) n.° piani fuori terra.__________

1- c) caratteristiche della copertura:

- ❑ Piana
- ❑ A falda
- ❑ A volta
- ❑ Altro Specificare ________________________________

1- d) La copertura é provvista di parapetto alto almeno 1 metro dal piano calpestabile?

☐ Si ☐ No

2- DESCRIVERE LA MODALITA DI ACCESSO ALLA COPERTURA:

2 - a. dall'interno attraverso:

- ❑ apertura orizzontale per accedere al sottotetto (dimensioni __________)
- ❑ apertura orizzontale o inclinata per accedere alla copertura (dimensioni __________)
- ❑ apertura verticale per accedere alla copertura (dimensioni __________)
- ❑ altro specificare ________________________________

presenza di: ☐ scala fissa ☐ scala retrattile

2 - b. dall'esterno:

- ❑ scala fissa a pioli verticale
- ❑ scala fissa a gradini
- ❑ altro specificare ________________________________

2 - c. descrivere su quale lato dell'edificio é rinvenibile il manufatto fisso di accesso

____

2 - d. Se non é previsto un manufatto fisso, descrivere con quale modalità e attrezzatura e su quale lato dell'edificio si deve accedere alla copertura: ___________________________________
____

3- ELEMENTI COSTTTUENTI 1 PUNTI FISSI DI ANCORAGGIO:

- ❑ ad anello (classe Al e A2)
- ❑ linee flessibili orizzontali (classe C)
- ❑ rotaie di ancoraggio rigide orizzontali (classe D)
- ❑ altro specificare ____

3 - a. descrizione del manufatto prescelto ____
____
____

3 - b. i punti di ancoraggio sono individuati con colore: ________________________________

3 - c. sono presenti sulla coperture come da planimetria allegata.

4- **ATTENZIONE:** Sulla copertura sono presenti superfici **non calpestabili**:

☐ SI ☐ NO

Se si, descrivere la zona o il manufatto non calpestabile: ________________________________
____
____

5- **Dispositivi di protezione individuale da utilizzare per l'accesso alla copertura:**

- ☐ imbracatura con fune di trattenuta
- ☐ altro Specificare ____

6- **Possibili interventi sulla copertura :**

- ❑ manutenzione dei canali di gronda
- ❑ manutenzione di impianti tecnici
- ❑ manutenzione copertura
- ❑ installazioni impianti tecnici (es. antenne)
- ❑ manutenzione lucernari
- ❑ pulizia canne fumarie
- ❑ altro specificare ____

Per altri tipi di intervento sarà valutata l'opportunità di utilizzare i dispositivi di ancoraggio presenti o l'allestimento di opere provvisionali (ponteggi/ trabattelli ecc.)

Firma del progettista

Il Sottoscritto ____

Legale rappresentante della Ditta ____

Con sede in via __________________________ Comune di__________________________

Esercente attività di ____

Iscritto alla C.C.I.A.A. di _________________________________ n° ___________________

In merito ai lavori di posa di sistemi di ancoraggio realizzati sull'immobile sito in

Via ___________________________________ Comune di _________________________

Dichiara quanto segue:

1- I dispositivi di ancoraggio modello (specificare il modello e la casa costruttrice)

____

sono stati messi in opera secondo le indicazioni del costruttore e calcoli

dell'ingegnere ____________________________________ (vedi UNI EN 795 appendice A)

2- Sono stati posizionati come da progetto redatto da______________________________

____

3- Le caratteristiche dei sistemi di ancoraggio e le istruzioni sul loro corretto utilizzo sono depositate presso:
   - ❑ il proprietario dell'immobile
   - ❑ l'amministratore
   - ❑ esposte in prossimità dell'accesso alla copertura;

4- Sono allegate alla presente dichiarazione le certificazioni del costruttore relative alle attrezzature installate.

ATTENZIONE: Sarà cura del proprietario dell'immobile mantenere le attrezzature installate in buono stato al fine del mantenimento nel tempo delle necessarie caratteristiche di solidità e resistenza. La manutenzione deve essere affidata a personale qualificato ed eseguita con le modalità e la periodicità indicata del costruttore (da indicare)

Firma dell'installatore   Firma del proprietario dell'immobile

Azienda Sanitaria Locale di Brescia
Sede Legale: Viale Duca degli Abruzzi, 15 – 25124 Brescia – Tel. 030/38381 – Fax 030/383.8233
Codice Fiscale e Partita I.V.A.: 03436310175

DIREZIONE GENERALE

DELIBERAZIONE N. 436 del 12.07.2006

OGGETTO: Legge Regionale n. 6 del 03.03.2006 / Integrazione e coordinamento con il Regolamento Locale di Igiene Tipo.

L'anno 2006 addì 12 del mese di Luglio alle ore 09,30 si sono riuniti in Brescia, presso la Sede dell'Azienda Sanitaria Locale della Provincia di Brescia:

Il Dott. SCARCELLA CARMELO	**Direttore Generale nominato con D.G.R. 11722/VII in data 23.12.2002.**
La Dott.ssa PIAZZA GIOVANNA	**Direttore Amministrativo f.f. - nominata con provvedimento D.G. 07.06.2006 n. 370.**
La Dott.ssa INDELICATO ANNAMARIA	**Direttore Sanitario - nominata con provvedimento D.G. 24.01.2003 n. 76.**
La Dott.ssa PODAVITTE FAUSTA	**Direttore Sociale - nominata con provvedimento D.G. 24.01.2003 n. 77.**

per la trattazione del provvedimento descritto in epigrafe e di seguito integralmente riportato.

Deliberazione n. 436 del 12.07.2006 - Prot. 97282/Dip.to Prev.ne Medico

OGGETTO: Legge Regionale n. 6 del 03.03.2006 / Integrazione e coordinamento con il Regolamento Locale di Igiene Tipo.

IL DIRETTORE GENERALE

Premesso che la Regione Lombardia con Legge n. 6 del 03.03.2006 ha introdotto una puntuale disciplina in ordine all'insediamento e la gestione delle attività dei centri di telefonia in sede fissa;
Evidenziato che la legge individua, all'articolo 8, comma 1, i requisiti e le prescrizioni igienico – sanitarie per l'esercizio dell'attività in argomento con la specifica, contenuta nel comma 2, secondo la quale tali requisiti e prescrizioni costituiscono un'integrazione delle disposizioni contenute nei regolamenti locali d'igiene;
Richiamata la deliberazione DG n. 372 del 04.05.2005 con la quale – in ragione della notevole diffusione dei locali adibiti al servizio di telecomunicazioni accessibili al pubblico (cd phone center) sull'intero territorio di competenza – ed in mancanza di specifiche disposizioni normative erano stati introdotti – mediante la previsione di una modifica al regolamento locale d'igiene tipo – i requisiti igienico-sanitari e di sicurezza inerenti l'attività di che trattasi;
Evidenziato che con la succitata deliberazione era stato individuato, quale termine di adeguamento per le attività non conformi, il periodo di 12 mesi dall'entrata in vigore della stessa;
Tenuto conto del termine di giorni 120 – di cui all'articolo 9 comma 4 LR n. 64/1981 – entro il quale le amministrazioni comunali debbono adottare i regolamenti locali d'igiene nel rispetto dei principi previsti nel regolamento tipo;
Accertato, pertanto, che il termine di adeguamento era stato fissato al 05.09.2006, fatte salve differenti determinazioni comunali;
Visti:

- la Legge Regionale n. 64 del 26.10.81 e successive modificazioni;
- la Legge 05.03.1990, n. 46;
- il D.P.R. 22.10.2001, n. 462;
- il D.Lgs. 01.08.2003, n. 259 concernente il codice delle comunicazioni elettroniche;

Ravvisata la necessità di coordinare, con riguardo alle prescrizioni igienico-sanitarie – anche in esecuzione del comma 2 dell'articolo 8 della LR n. 6/2006 – le disposizioni del regolamento locale d'igiene tipo con la legge n. 6/2006, mediante la previsione di una ulteriore modifica al regolamento locale d'igiene tipo - titolo III, cap. VIII - modifica che si concretizza nella introduzione dei requisiti regionali di cui all'articolo 8 LR n. 6, riportati ai punti 4), 5), 13) dell'allegato A al presente provvedimento che, costituito da pagine n. 2, ne forma parte integrante e sostanziale;
Ritenuto di confermare i requisiti - compatibili alle indicazioni regionali - già contenuti nella deliberazione n. 372/2005, riportati ai punti 1), 2), 3), 6), 7), 8), 9), 10), 11). 12) e 14) dell'allegato A alla presente deliberazione;

Precisato che in conformità all'articolo 12 della LR n. 6 i titolari dei centri di telefonia fissa già attivi devono porsi in regola con le norme e le prescrizioni statuite dalla legge stessa entro un anno dall'entrata in vigore (22.03.2007), fermi restando, per le prescrizioni indicate ai punti 1), 2), 3), 6), 7), 8), 9), 10), 11). 12) e 14) dell'allegato A alla presente deliberazione, i termini già definiti con la deliberazione n. 372 e sopra richiamati;
Dato atto che i contenuti del documento allegato sono pienamente condivisi dal Direttore Sanitario;
Preso atto della proposta formulata dal Direttore del Dipartimento di Prevenzione Medico Dr. Fabrizio Speziani e dal Responsabile del Servizio Igiene e Sanità Pubblica Dr. Giuseppe Marelli in qualità di responsabile del procedimento, che attestano la regolarità tecnica e la legittimità del presente atto;
Dato atto che dal presente provvedimento non discendono oneri per l'Azienda;
Sentiti i pareri favorevoli dei Direttori: Amministrativo, Sanitario e Sociale;

D E L I B E R A

a) di approvare – in esecuzione ai contenuti di cui alla LR 03.03.2006, n. 6 - la modifica del Regolamento Locale di Igiene Tipo, Titolo 3° Capitolo VIII, con l'inserimento, al punto 3.8.5., del testo allegato concernente i requisiti igienici e di sicurezza dei locali da adibire a servizi di telecomunicazione accessibili al pubblico, parte integrante e sostanziale del presente provvedimento (allegato A costituito da n. 2 pagine), testo che sostituisce il precedente formalizzato con deliberazione n. 372/2005;
b) di evidenziare che la modifica in argomento avviene in conformità al disposto di cui all'articolo 8 comma 2 LR 6/2006 esplicitate nelle premesse;
c) di dar mandato alla Direzione Sanitaria, per il tramite del Dipartimento di Prevenzione Medico, affinché sia dato corso alle procedure previste dalla citata L.R. 64/81, e sue modifiche, per l'inserimento delle norme di tutela sopra indicate nei Regolamenti Locali d'Igiene dei Comuni dell'ASL di Brescia;
d) di dare atto che dal presente provvedimento non discendono oneri per l'Azienda.

===

Allegato a) alla deliberazione n. 436 del 12.07.2006

Requisiti igienici e di sicurezza dei locali da adibire a servizio di telecomunicazione accessibili al pubblico

Fatte salve le disposizioni del D.Lgs. 01.08.2003, n. 259 e della L.R. 3 marzo 2006 n.6, l'esercizio dell'erogazione del servizio di telecomunicazione elettronica deve essere effettuato in locali che abbiano i seguenti requisiti:

1) Allacciamento idrico e fognario;
2) Aeroilluminazione naturale di cui al punto 3.11.5. del presente R.L.I. o sistema di aeroilluminazione artificiale in tutti i locali con le caratteristiche previste dall'art. 3.4.47 e 3.4.48 del medesimo R.L.I. e conformi alle norme UNI per la destinazione d'uso degli ambienti commerciali. [1]
3) Due servizi igienici provvisti di antibagno dei quali uno conforme alle norme in materia di superamento delle barriere architettoniche.
4) Un ulteriore servizio igienico per il pubblico per gli esercizi con locali di dimensioni superiori a 60 metri quadrati. [2]
5) Nel caso di esercizi esistenti all'entrata in vigore della L.R. 6/06, il servizio igienico riservato al pubblico, può anche essere prossimo al locale, ma a uso esclusivo del Centro di telefonia e conforme alle norme in materia di superamento delle barriere architettoniche; un ulteriore servizio igienico per gli esercizi con locali di dimensioni superiori a mq 60, (la distanza dei servizi igienici dal Centro di telefonia sarà valutata di volta in volta dall'ASL, tenendo conto della tipologia dell'immobile e del contesto dove è realizzata l'attività).[2]
6) Rispetto della norma in materia di barriere architettoniche e presenza di almeno una postazione per la comunicazione elettronica effettivamente fruibile dai disabili.
7) Certificazione di conformità alla normativa impiantistica e di prevenzione incendi.
8) Dichiarazione di conformità ai sensi della Legge 46/90 per gli impianti elettrici o certificazioni equivalenti a norma di Legge;
9) In caso di presenza di lavoratori subordinati o ad essi equiparati:
   - denuncia all'ISPESL ed all'ASL degli impianti di "messa a terra" ai sensi del DPR 462/01.
10) In caso di presenza di riscaldamento autonomo:
    - dichiarazione di conformità ai sensi della Legge 46/90 dell'impianto di riscaldamento o certificazioni equivalenti previste dalla normativa vigente;
    - libretto di impianto ai sensi della Legge 10/91 e Decreti collegati.
11) Anche qualora l'attività si svolga senza altra presenza di personale (locali self-service) il locale deve essere provvisto di due servizi igienici dei quali uno conforme alla norma in materia di superamento delle barriere architettoniche.
12) Le postazioni devono avere una superficie minima di mq 1 e devono essere dislocate in modo da garantire un percorso di esodo libero da qualsiasi ingombro ad avente una larghezza minima di m 1,20; lo spazio di attesa all'interno del locale di almeno 9 metri quadrati fino a 4 postazioni telefoniche, provvisto di idonei sedili posizionati in modo da non ostruire le vie di esodo; la sala di attesa dovrà essere aumentata di 2 metri quadrati ogni postazione aggiuntiva.[1]
13) Nei locali dedicati ai centri di telefonia non sono ammesse attività commerciali diverse da quelle previste dall'art 2 della L.R. 6/2006 e in particolare non è ammesso il deposito, la vendita e/o somministrazione di prodotti alimentari, fatto salvo l'installazione di distributori automatici di alimenti e bevande, nel rispetto delle procedura previste dalla normativa vigente e purché vi siano disponibili spazi adeguati ed idonei sotto l'aspetto igienico sanitari.[2]

14) Dovrà essere prevista la dotazione di una cassetta di pronto soccorso.

Le attività già operanti nel territorio comunale al momento di entrata in vigore delle presenti disposizioni che non presentino i requisiti strutturali e tecnologici sopra descritti, sono tenute ad adeguarsi agli stessi entro i termini previsti nell'allegato alla deliberazione ASL di Brescia n. 372 del 04/05/2005, ad eccezione dei requisiti previsti ai punti 4); 5); 13); introdotti dalla LR 6/2006, per i quali si applica la norma transitoria dell'art. 12 che prevede il termine di adeguamento entro il 22.03.07.[3]

In caso di inottemperanza delle prescrizioni di cui ai punti 1),2),3),6),7),8),9),10),11),12),14), entro il termine previsto dalla deliberazione 372 del 04.05.2005, saranno adottati provvedimenti di sospensione dell'attività fino a quando non saranno state ottemperate le prescrizioni, fatte salve le disposizioni previste dalla L.R. 3 marzo 2006 n.6 e dalle norme speciali in materia. [3]

---

[1] punto così modificato a seguito dei requisiti previsti dalla LR 6/2006
[2] punto introdotto dalla L.R. 6/2006.
[3] parte aggiunta a seguito dell'applicazione della L.R . 6/2006.